

Полезные знания, Том 2. Овощи

Уильям Бингли

USEFUL KNOWLEDGE :

OR

A FAMILIAR ACCOUNT

OF THE

VARIOUS PRODUCTIONS

OF

Nature,

MINERAL, VEGETABLE, AND ANIMAL,

WHICH ARE CHIEFLY EMPLOYED FOR THE USE OF MAN.

*Illustrated with numerous Figures, and intended as a Work
both of Instruction and Reference.*

BY THE

REV. WILLIAM BINGLEY, AM. FLS.

LATE OF PETERHOUSE, CAMBRIDGE, AND AUTHOR OF
ANIMAL BIOGRAPHY.



IN THREE VOLUMES.

VOL. II. VEGETABLES.

FOURTH EDITION.

LONDON : PRINTED FOR BALDWIN, CRADOCK, AND JOY ;
HARVEY AND DARTON ;
AND C. AND J. RIVINGTON.

1825.

Содержание

[Пояснения к иллюстрациям](#)

[Введение](#)

[Класс I. Моноандрия.](#)

[Моногиния.](#)

[Класс II. Диандрия.](#)

[Моногиния.](#)

[Тригиния.](#)

[Класс III. Триандрия.](#)

[Моногиния.](#)

[Дигиния.](#)

[Класс IV. Тетрандрия.](#)

[Моногиния.](#)

[Тетрагиния.](#)

[Класс V. Пентандрия.](#)

[Моногиния.](#)

[Дигиния.](#)

[Тригиния.](#)

[Тетрагиния.](#)

[Класс VI. Гександрия.](#)

[Моногиния.](#)

[Дигиния.](#)

Класс VII. Гептандрия.

Моногиния.

Класс VIII. Октандрия.

Моногиния.

Тригиния.

Класс IX. Эннеандрия.

Моногиния.

Тригиния.

Класс X. Декандрия.

Моногиния.

Класс XI. Додекандрия.

Моногиния.

Класс XII. Икосандария.

Моногиния.

Пентагиния.

Полигиния.

Класс XIII. Полиандрия.

Моногиния.

Класс XIV. Дидинамия.

Гимноспермия.

Покрытосеменность.

Класс XV. Тетрадинамия.

Силикулоза.

Силикуоза.

Класс XVI. Монодельфия.

Триандрия.

Полиандрия.

Класс XVII. Диadelphia.

Декандрия.

Класс XVIII. Полиadelphia.

Декандрия.

Икосандрия.

Класс XIX. Сингенезия.

Æqualis.

Суперфра.

Фрустранея.

Класс XX. Гинандрия.

Диандрия.

Класс XXI. Однодомные.

Моноандрия.

Триандрия.

Тетрандрия.

Гександрия.

Полиандрия.

Моноadelphia.

Класс XXII. Dioecia.

[Диандрия.](#)

[Триандрия.](#)

[Пентандрия.](#)

[Гександрия.](#)

[Октандрия.](#)

[Полиандрия.](#)

[Класс XXIII. Полигамия.](#)

[Однодомность.](#)

[Двудомность.](#)

[Триозэция.](#)

[Класс XXIV. Криптогамия.](#)

[ПОЛНАЯ ЛИЦЕНЗИЯ ПРОЕКТА ГУТЕНБЕРГ](#)

Электронная книга проекта Гутенберга « » Полезные знания: Том 2. Овощи

Эта электронная книга предназначена для бесплатного использования в любой точке США и большинства других стран мира практически без каких-либо ограничений. Вы можете копировать, передавать или повторно использовать ее в соответствии с условиями лицензии проекта «Гутенберг», включенной в эту электронную книгу или доступной онлайн по [адресу www.gutenberg.org](http://www.gutenberg.org). Если вы не проживаете в США, перед использованием этой электронной книги вам необходимо ознакомиться с законодательством страны, в которой вы проживаете.

Название: Полезные знания: Том 2. Овощи

Автор: Уильям Бингли

Дата выпуска: 23 сентября 2018 г. [электронная книга № 57954]

Язык: английский

Благодарности: Произведено Китом Эдкинсом, Крисом Керноу и командой онлайн-корректоров <http://www.pgdp.net> (Этот файл был создан на основе изображений, любезно предоставленных The Internet Archive)

*** НАЧАЛО ПРОЕКТА GUTENBERG EBOOK ПОЛЕЗНЫЕ ЗНАНИЯ: ТОМ 2. ОВОЩИ ***

Фронтиспис к тому II.



VEGETABLES.

J. Shury Sculp.

ПОЛЕЗНЫЕ ЗНАНИЯ: ИЛИ ПОЛУЧАЕМЫЙ ОПИСАНИЕ
РАЗЛИЧНЫХ ПРОДУКТОВ ПРИРОДЫ, МИНЕРАЛЬНЫХ,
РАСТИТЕЛЬНЫХ И ЖИВОТНЫХ, КОТОРЫЕ В ОСНОВНОМ
ИСПОЛЬЗУЮТСЯ ДЛЯ ПОТРЕБНОСТЕЙ ЧЕЛОВЕКА.

Иллюстрировано многочисленными рисунками и предназначено как учебное пособие и справочник.

АВТОР: РЕВЕРЕНДУИЛЬЯМ БИНГЛИ, АМ. FLS.

БЫВШИЙ ПРЕПОДАВАТЕЛЬ ПЕТЕРХАУСА, КЕМБРИДЖ, И АВТОР «БИОГРАФИИ ЖИВОТНЫХ».



В ТРЕХ ТОМАХ.
ТОМ II. ОВОЩИ.

ЧЕТВЕРТОЕ ИЗДАНИЕ.

ЛОНДОН: НАПЕЧАТАНО ДЛЯ БАЛДУИНА, КРЭДОКА И ДЖОЯ;
ХАРВИ И ДАРТОН;
И С. И J. RIVINGTON.

1825.

ПОЛОЖЕНИЯ ИЛЛЮСТРАЦИЙ ВТОРОГО ТОМА.

ФРОНТИСПИС: ИЛЛЮСТРАЦИЯ I.

Рис.

1. Оливковое дерево.

2. Имбирь.

3. Черный перец.

4. Кардамон.

5. Сахарный тростник.

6. Шафран.

Рис.

7. Скамония.

8. Растение халап.

9. Кофейное дерево.

10. Перуанское кора дерева.

11. Табачное растение.

12. Однолетний перец.

ПЛАСТИНА II.

13. Пшеница.

14. Овес.

15. Ячмень.

16. Ржаной.

17. Весенняя трава.

18. Трясина.

19. Камыш.

20. Овсяница луговая.

21. Кошачий хвост.

22. Фиорин, или Оркестон длинный
трава.

23. Канарская трава.

24. Пурпурная мелица.

ПЛАСТИНА III.

25. Мягкая луговая трава.

26. Тростниковая луговая трава.

27. Трава с гладкими стеблями

трава.

31. Овсяница плавающая.

32. Овсяница овечья.

33. Обыкновенный тростник.

34. Морская водоросль.

28. Однолетний райграс.

35. Рожь или райграс.

29. Хвощ венценосный.

36. Кучерявка, или сквитч-трава.

30. Твердая овсяница.

ПЛАСТИНА IV.

37. Лен.

43. Крокосвир.

38. Сокотринское алоэ.

44. Красное дерево.

39. Рис.

45. Гвоздичное дерево, или пиментовое дерево.

40. Коричное дерево.

46. Миндальное дерево.

41. Камфорное дерево.

47. Гранат.

42. Дерево кешью.

48. Каперсовое дерево.

ПЛАСТИНА V.

49. Чайное дерево.

55. Апельсиновое дерево.

50. Гвоздичное дерево.

56. Лимонное дерево.

51. Тамариндовое дерево.

57. Хлебное дерево.

52. Хлопковое растение.

58. Кукуруза, или индийский кукурузный

53. Растение коровьи бобы.

59. Огурец.

54. Шоколадное дерево.

60. Индийское каучуковое дерево.

ПЛАСТИНА VI.

61. Обыкновенный вяз.

67. Лещина.

62. Широколистный вяз.

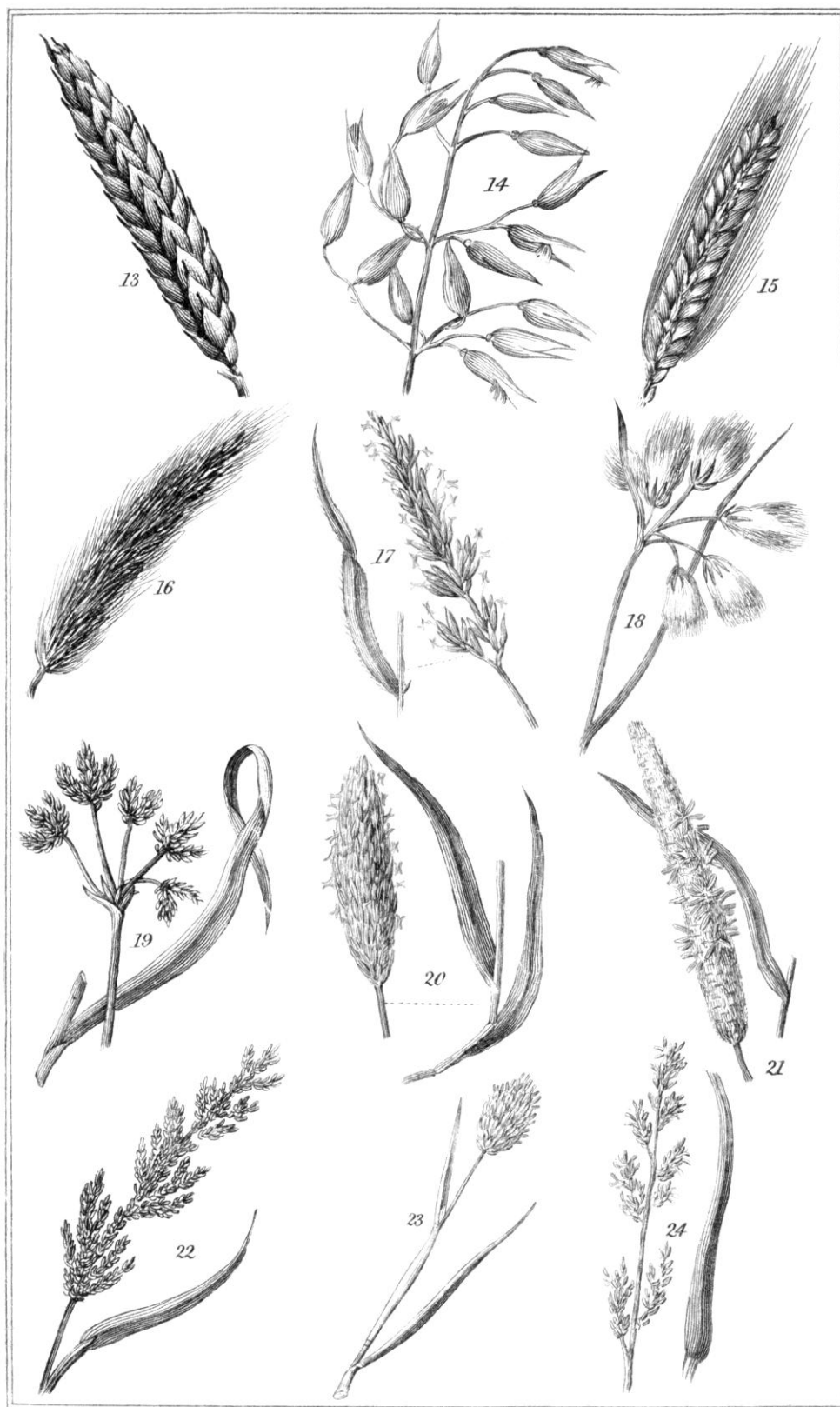
68. Дуб.

63. О́льха.	69. Гре́цкий орех.
64. Бу́к.	70. Платан.
65. Сладкий каштан.	71. Платан.
66. Конский каштан.	72. Шелковица.

ПЛАСТИНА VII.

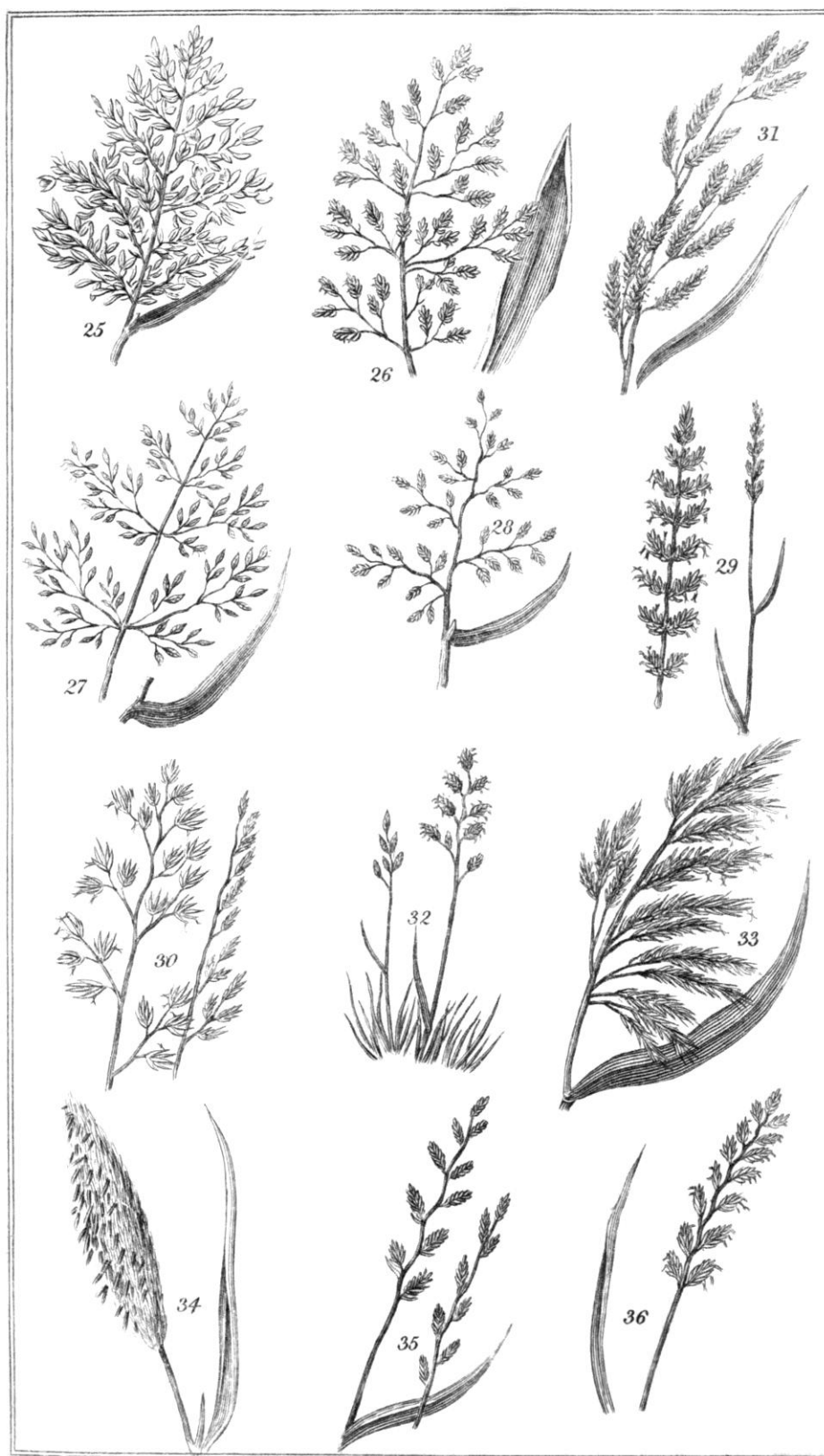
73. Граб.	79. Ясень.
74. Белая тополь.	80. Мускатный орех.
75. Черный тополь.	81. Хмельное растение.
76. Цветущий ясень.	82. Конопля.
77. Дерево лигнум-вита.	83. Фиговое дерево.
78. Дерево квассия.	84. Морелл.

Табл. 2.



VEGETABLES.

J. Sturges Sculp^r



VEGETABLES.

J. Shury Sculp.



J. Shury sculp.

VEGETABLES.



J. Shury sculp.^t

VEGETABLES.



J. Shury sculp.

VEGETABLES.



VEGETABLES.

ПОЛЕЗНЫЕ ЗНАНИЯ.

ПРОИЗВОДСТВО ОВОЩЕЙ.

Введение.

1. Овощи или РАСТЕНИЯ - естественные тела, наделенные организацией и жизнью, но лишенные произвольного движения и смысла; а БОТАНИКА - это та отрасль естествознания, которая изучает их структуру и функции, систематическое расположение и наименование нескольких их видов, а также их особые свойства и применение.

2. Основными частями растений являются *корень*; *трава* или само растение; и *плодоношение*, или цветок и плод.

3. Поскольку единственной целью этого введения является краткое описание линнеевского расположения растений, с целью пояснения классификации, принятой в настоящем томе, будут упомянуты только части *плодоношения*. Это чашечка, венчик, тычинки, пестик, семенной сосуд, семена и вместилище.

4. ЧАШЕЧКА, или чашечка цветка, - это зеленая часть, которая расположена непосредственно под цветком. У некоторых растений он состоит из одного, у других - из нескольких листьев; и часто он трубчатый, как у полианта и коровьяка.

5. ВЕНЧИК, или соцветие, - это та окрашенная часть каждого цветка, от которой в основном зависит его красота. Листья, из которых он состоит, называются *лепестками*. Некоторые цветы, такие как выюнок и колокольчик, имеют только один лепесток; а у других, таких как роза и пион, несколько лепестков.

6. В центре цветка находятся два вида органов, от которых в большей степени зависят плодоношение и воспроизводство вида. Это тычинки и пестик. тычинки представляют собой тонкие нитевидные вещества, которые окружают пестик. Каждый из них состоит из *нити* и *пыльника*, или верхушки: последний при созревании содержит мелкую пыль или порошок,

называемый *пыльцой*. Однако невооруженным глазом это кажется мелкодисперсным порошком, который имеет настолько любопытную форму и настолько различен у разных растений, что представляет собой интересный объект для микроскопа. Каждое его зернышко обычно представляет собой перепончатый мешочек, круглый или угловатый, шероховатый или гладкий, который остается целым до тех пор, пока не соприкоснется с какой-либо влагой; затем оно лопается и выделяет тончайший пар.

7. Пестик - это выступающая часть, расположенная непосредственно в центре каждого цветка, которая прикрепляется к плоду и предназначена для сбора пыльцы. У некоторых цветов только один пестик, у других два, три, четыре и т.д., а у других их больше, чем можно легко сосчитать.

8. У подножия пестика расположен *зародыш*. Когда он вырастает до зрелости, его называют околоплодником или семенным сосудом, и это та часть плодоношения, которая содержит семена: будь то *коробочка*, как у мака, *орех*, как у фундука, *костянка*, как у сливы, *ягода*, как у крыжовника, *семяпочка*, как у яблока, *стручок*, как у гороха, или *шишка*, как у ели.

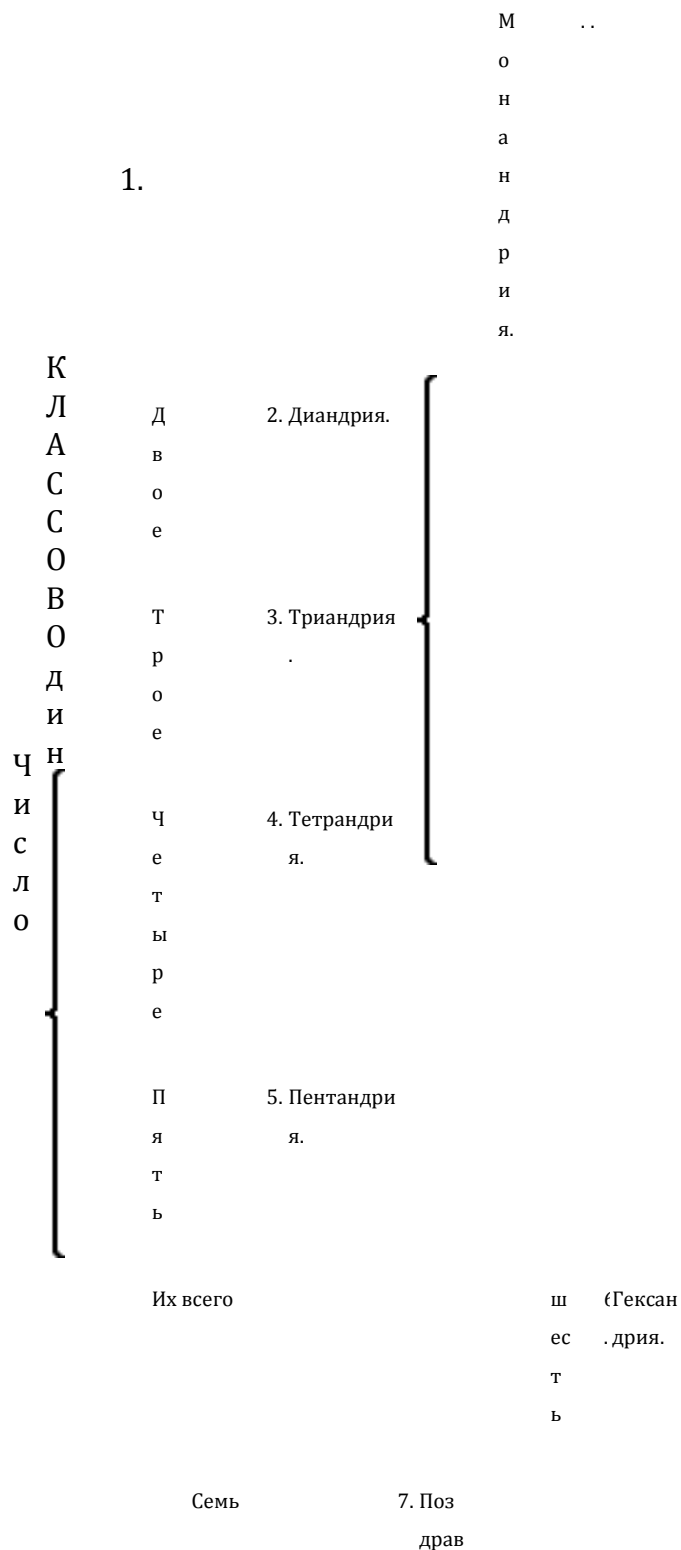
9. Та часть каждого овоща, которая при определенном состоянии зрелости отделяется от него и содержит зачатки нового растения, называется *семенем*.

10. *Вместилище* - это основание, которое соединяет все части плодоношения вместе и на котором они расположены. У некоторых растений это очень заметно, и ни у кого особенно, кроме артишока, из которого оно образует съедобную часть, называемую *днищем*.

11. Линнеевская система классификации растений основана на предположении, что тычинки представляют *мужские* части, а пестики - *женские* части плодоношения. Все растительное творение было разделено Линнеем на двадцать четыре *класса*. Они подразделяются на *отряды*, которые подразделяются на *роды* или *трибы*; и эти роды далее подразделяются на *виды* или *особи*.

12. Отличительные признаки классов берутся по количеству, расположению, длине или положению тычинок. В каждом из первых двадцати классов есть тычинки и пестики в одном и том же цветке; в двадцать первом классе тычинки и пестики находятся в разных

цветках на одном и том же растении; в двадцать втором - в разных цветках на разных растениях; в двадцать третьем - в одном и том же цветке, а также в разных цветках; а в двадцать четвертом классе они вообще не различимы. Таким образом:



ляю
Анд
рию.

Восемь 8. Окта
ндр
ия.

Девять 9. Энн
еанд
рия.

Десять 10. Дека
ндр
ия.

Ты

ч
и
н
о
к
,

р
а
с
с
м
а
т
р
и
в
а
е
м
ы
х

в
п
о
р
я
д
к

ок 11. До
ол дек
о ан
две др
на ия.
дц
ат
и

и
и
х

в
с
т
а
в
к
и

на И
чашеч к
ке: ос
более а
н
девят д
надца р
ти и
12. я.

Не на П
чашеч о
ке: л
больш и
е а
, чем н
девят д
надца р
ть и
13. я.

П Четыре: 1
р. два 4Дидина

е

с

и

х

о

п

о

р

п

и

и

длинн . мия.

ых и

два

коротк

их

Шесть:

четыре

н

е

р

а

в

н

ь

е

длинн

ых и

два

1

коротк

Тетради

их

. намия.

в один

1М

компле

6он

кт

. ад

Соедине
ние

{

Ни

т

я

м

и

,

ел

ь

ф

ия

.

В двух

сетах

о

б

ъ

е

д

и

н

е

Н

Н

Ы

М

И

о

б

ъ

е

д

и

н

е

Н

Н

Ы

М

И

о

б

ъ

1 Д

7 иа

. де

ль

ф

ия

.

Н

1 По

8 ли

. ад

ел

ьф

ия

.

Объединенные

пыльники

1 Си

9 нт

. ез

о

в

ос

.

Тычинки на пестике 2 Ги
0 на
. нд
ри
я.

Раз на одном и 21 М
д том же . о
е растении н
л ц
е и
н я
и }
е
п
ес
т
и
к
о
в

На двух растениях 22 D
. i
oe
C
ia
.

С цветками обоего 23 P
пола . ol
у
g
a
m
ia
.

Неразличимость 2 К
4 р
. и
пт
ог
а
м
и
я.

13. Признаки порядков чаще всего определяются количеством пестиков; но иногда и обстоятельствами, относящимися к тычинкам, пестикам или семенам. Пестики *первых тринадцати сортов* взяты из числа пестиков, таким образом:

Моногиния	1 пестиком.	Гептагиния	7 пестиков.
Дигиния	2 пестика.	Октагиния	8 пестиков.
Тригиния	3 пестика.	Эннеагиния	9 пестиков.
Тетрагиния	4 пестика.	Декагиния	10 пестиков.
Пятилистник	5 пестиками.	Додекагиния	около 12 пестиков.
Гексагиния	6 пестиков.	Полигиния	множеством пестиков.

Порядки четырнадцатого класса, *Дидинамии*, взяты из положения семян; и являются

Голосеменные	голые семена.
Покрытосеменные	семена в капсуле.

Порядки пятнадцатого класса, *Тетрадинамии*, образуются из-за различия в форме семенного сосуда:

Стручковая	стручок широкий.
Силикоза	длинный стручок.

В классах *Monadelphía*, *Diadelphía*, *Polyadelphía* и *Gynandria* порядки определяются по количеству тычинок:

Пентандрия	с 5 тычинками.
Гександрия, & с.	6 тычинок, & с.

В девятнадцатом классе, *сингенезии*, порядки определяются по строению цветка:

Полигамия качественная — все соцветия одинаковы.

Полигамия сверхтекучая — соцветия в центре совершенные или сросшиеся; соцветия по краям только с пестиками, но все дают идеальные семена.

Polygamia frustranea — соцветия в центре совершенные или соединенные; соцветия по краям, как правило, без тычинок или пестиков.

Polygamia necessaria — соцветия в центре только с тычинками; по краям только с пестиками.

Классы *Monœcia* и *Diccia* различаются по количеству и другим особенностям тычинок:

Монандрия	с 1 тычинкой.
Диандрия, & с.	2 тычинки, &с.
Полиандрия	7 тычинок.
Монадельфия	тычинки объединены в один набор.
Полиадельфия	тычинки объединены в несколько наборов.
Гинандрия	тычинки на пестике.

В классе *многоженства* выделяют три порядка:

Мончия. Дичия. Тричия.

Двадцать четвертый класс, *Криптогамия*, состоит из пяти отрядов:

1. Папоротники.
2. Мхи.
3. Печеночники.
4. Флаги.
5. Грибы.

Система Линнея заведомо искусственна. Его единственная цель (отмечает сэр Дж. Э. Смит) - помочь любому узнать название и историю неизвестного растения наиболее простым и достоверным способом. Это делается путем первого определения его класса и порядка; после чего следует выделить его род путем сравнения частей плодоношения со всеми

родовыми признаками этого порядка; и, наконец, его видов путем изучения всех конкретных определений рода.

КЛАСС I.—МОНАНДРИЯ.

МОНОГИНИЯ.

14. *ИМБИРЬ* - это высушенный корень растения, похожего на тростник (*Amomum zingiber*, стр. 1. Рис. 2.) который в диком виде произрастает в нескольких частях Азии; и широко культивируется как в Восточной, так и в Вест-Индии.

Цветки растения имбирь растут на стеблях, отличных от тех, которые поддерживают листья, и образуют нечто вроде початка или колоса, красивого цвета и с очень ароматным запахом.

Выращивание имбиря почти аналогично выращиванию картофеля. Землю сначала хорошо очищают от сорняков: затем ее выкапывают в траншеи, подобные тем, которые наши садоводы делают для сельдерея; и растения высаживают в эти траншеи в марте или апреле. Они цветут примерно в сентябре, а в январе или феврале, когда стебли засыхают, корни находятся в подходящем состоянии для выкапывания.

Их готовят к употреблению двумя способами. Когда они предназначены для так называемого *белого имбиря*, их собирают, очищают от кожуры, отдельно моют, а затем с особой тщательностью сушат на солнце. Для получения *черного имбиря* их собирают, очищают, погружают в кипящую воду и сушат. Этот процесс гораздо менее трудоемкий и дорогостоящий, чем предыдущий, следовательно, цена изделия не так велика. При кипячении имбирь теряет часть своего эфирного масла, и из-за этого он приобретает черный цвет.

Применение имбиря, как в медицине, так и в качестве пряности, многочисленно и хорошо известно. В Вест-Индии этот корень часто употребляют в свежем виде в салатах и с другими продуктами, а корни, выкапываемые молодыми, а именно по истечении трех-четырех месяцев после посадки, консервируют в сиропе и экспортируют в качестве приправы почти во все части света. Имбирь, который привозят в эту страну из Ост-Индии, намного крепче, чем любой имбирь с Ямайки.

15. *КАРДАМОН* - это семена восточноиндийского растения [ш](#) (рис. 4), у которого блестящие тростниковидные стебли и копьевидные глянцевые листья. Их завозят в Европу в стручках, которые маленькие, продолговатые, треугольные и каждая разделена на три ячейки.

Корни толстые, мясистые и узловатые. Стебли достигают семи-двенадцати футов в высоту, цветки неправильной формы, по цвету зеленые, розовые и белые.

В тех лесистых районах Индии, где растения кардамона произрастают спонтанно, жители формируют их плантации с помощью очень простого процесса. В определенных местах они убирают большую часть деревьев, а к концу четвертого сезона дождей собирают первый урожай кардамона (собранный из разбросанных семян, которые дремали в земле) и редко бывают разочарованы.

Сбор урожая кардамона обычно начинается в октябре и длится до декабря. Женщины или дети отрывают плодоножки от корней, несут их в дома и там раскладывают сушиться на циновках. Затем стручки отделяют от плодоножек, снимая их пальцами: они подвергаются некоторым дальнейшим процессам сушки; после чего их упаковывают для экспорта в большие ящики, которые хорошо прогибаются в местах стыков, чтобы предотвратить их повреждение влагой. Подсчитано, что на распродажах Ост-Индской компании ежегодно продается около 15 000 фунтов этих семян весом.

Кардамон обладает приятным ароматным запахом, а при разжевывании придает рту тепло и терпкость, которые большинству людей чрезвычайно приятны. Индейцы употребляют их в пищу в значительных количествах, а также смешивают с бетелем ([22](#)) и жуют, полагая, что они способствуют пищеварению. Иногда они используются у нас в медицине, но чаще с целью скрыть тошнотворный вкус других лекарств.

16. *КУРКУМА* - толстый, мясистый и твердый восточно-индийский корень, который обычно нарезают кусочками длиной от полдюйма до двух дюймов и выше; имеет желтоватую и шероховатую поверхность и блестящий шафраново-коричневый цвет внутри.

Цветки растения куркума (Curcuma longa) белые и образуют початок или шип, который выходит непосредственно из корня. Листья копьевидной формы, каждый длиной восемь-девять дюймов.

Этот корень, имеющий ароматный запах, чем-то напоминающий запах имбиря, широко культивируется в Ост-Индии, где он широко используется в качестве приправы к рагу и другим блюдам. Он является основным ингредиентом *порошка карри*; и в таком виде используется в больших количествах как в Индии, так и в Европе. Несколько лет назад он имел значительную репутацию лекарства для устранения желтухи, заболеваний печени и других недугов; но главная цель, за которую его ценят сейчас, - это придание шелку, льну или шерсти насыщенного желтого цвета, а также для усиления и придания яркости красным краскам, окрашенным кошенилью и киноварью. Перчаточники очень любят его

для окрашивания желтых перчаток. Некоторые индейские племена используют его для раскрашивания своего тела.

17. *КОРЕНЬ СТРЕЛЫ* в том виде, в каком мы его видим, представляет собой разновидность крахмала, производимого из корня растения, которое культивируется как в *Ост*-, так и в *Вест-Индии*.

Это растение (Maranta arundinacea) высотой около двух футов, с широкими, заостренными и несколько опушенными листьями, маленькими белыми цветками в гроздьях и почти шаровидными плодами размером со смородину.

Растение со стреловидным корнем получило свое название от того, что индейцы использовали его сок как средство от ран, нанесенных отравленными стрелами. Они также считают его эффективным против укусов тех ядовитых насекомых, которыми изобилуют страны почти с любым жарким климатом.

Крахмал или порошок из корня стрелки получают следующим способом. Годовалые корни выкапывают, моют и взбивают до состояния молочной кашицы в глубоких деревянных ступках. Затем эту мякоть хорошо промывают в чистой воде, а волокнистые части, которые находятся среди нее, тщательно отделяют и выбрасывают. Затем его пропускают через сито или грубую ткань и оставляют на некоторое время для отстаивания. Затем сливают оставшуюся воду, а белую массу на дне снова промывают. После этого вода полностью очищается, и мякоть, высушенная на солнце, представляет собой чрезвычайно чистый вид крахмала, который требуется только измельчить в порошок, чтобы достичь состояния, в котором мы его импортируем.

Нет ни одного европейского овоща, если не считать *салепы* или *корня орхиса* ([219](#)), который дает такую большую долю питательной слизи, как этот. Следовательно, в последние годы он был признан чрезвычайно ценным в качестве диетического продукта для детей и лиц, выздоравливающих после болезни. Однако следует позаботиться о том, чтобы он был подлинным, поскольку высокая цена, по которой он продается, часто является причиной его фальсификации. Говорят даже, что продукт, который обычно продается в Лондоне под названием *arrow-root*, состоит в основном из крахмала, получаемого из картофеля.

МОНОГИНИЯ.

18. *ОЛИВА* (*Olea Europea*) - невысокое вечнозеленое дерево, которое по своей общей форме и внешнему виду чем-то напоминает иву. Он культивируется в нескольких частях континента и имеет листья в форме копья и гроздь маленьких белых цветков, которые возникают на стыке листьев и ветвей (Рис. 1.)

Плоды этого дерева называются *оливками*. Обычно они размером с дамсонскую сливу, и в каждой содержится твердая, шероховатая косточка. При первом сборе они имеют едкий, горький и неприятный вкус; и только после того, как их на несколько дней вымачивают в древесной золе, а затем маринуют в соли и воде, они становятся пригодными для подачи к столу после обеда в качестве десертов. Оливки Лукка, будучи меньше любых других, имеют самый слабый вкус. Самые крупные из них привозятся из Испании и являются самыми крепкими; но наиболее ценятся прованские оливки среднего размера. Если оливки едят люди с деликатными привычками, особенно после плотного обеда, они считаются вредными из-за большого количества масла, которое они содержат.

Именно этим фруктам мы обязаны *салатом* или *оливковым маслом*, которое так широко используется во всех частях Европы. Его готовят следующим образом: —Оливки, когда они достаточно созреют, осторожно собирают вручную с деревьев, а испорченные вынимают и выбрасывают в сторону. После того, как их оставляют на некоторое время для увядания, они сначала измельчаются, а затем более полно измельчаются вертикальным жерновом, перекачиваемым по горизонтальной плоскости. Сформованную таким образом пасту пропускают через пресс. Сначала вытекает самое тонкое масло: когда больше не вытекает, мякоть смачивают кипятком и массу снова прессуют. После этого оставшееся масло удаляется с поверхности воды, но оно содержит некоторые примеси, от которых его невозможно без труда очистить. Остатки мякоти отжимают в виде комков или шариков и подсушивают для заправки. Если оливки собраны без разбора и сложены горкой, целые и невредимые, без отбора, масло всегда плохое. Дикорастущие деревья дают очень мелкие плоды, которые дают, хотя и в меньшем количестве, исключительно превосходное масло.

Оливковое дерево всегда считалось символом мира; и древние поэты утверждали, что Минерва вполне заслужила честь дать свое имя городу Афины за то, что посадила его в Аттике. Как *древесина*, это дерево пользуется большим спросом у производителей столярных изделий, поскольку оно имеет красивые прожилки и отлично поддается полировке. В некоторых частях Испании декоративные шкатулки изготавливают из корней оливкового дерева.

Оливковое масло используется в различных отраслях кулинарии и домашнего хозяйства. При соединении с содой из него получают мыло. Он также используется в медицине; используется в качестве смягчающего ингредиента почти во всех видах мазей и пластырей и, как предполагается, эффективен как средство против яда гадюки. Говорят, что люди, обильно помазанные маслом, избежали заражения чумой и желтой лихорадкой.

ТРИГИНИЯ.

19. *ЖАСМИН ОБЫКНОВЕННЫЙ* (*Jasminum officinale*) - хорошо известный кустарник с белыми, чашевидными цветами и супротивными крылатыми листьями, листочки которых несколько заострены; родом из Малабара и других частей Востока.

Как декоративный кустарник, жасмин издавна культивируется в Европе. В основном он приручается к стенам и шпалерам и интересен не только элегантностью своей листвы, но и количеством красивых белых цветов, которыми он украшен в течение лета и осени. От них исходит сладкий и проникающий аромат, особенно после дождя и ночью.

Итальянцы с помощью очень простой операции готовят из цветков жасмина приятный аромат. Они замачивают вату в каком-то растительном масле без запаха, а затем укладывают в стеклянные сосуды попеременно слои этого масла и цветов. После того, как цветы оставлены в таком состоянии на несколько дней, обнаруживается, что они отдали весь свой аромат маслу, содержащемуся в хлопке: затем их отделяют, масло отжимают и разливают в маленькие стеклянные бутылочки для использования.

20. *ЧЕРНЫЙ ПЕРЕЦ* - это сушеная ягода вьющегося или стелющегося растения (*Piper nigrum*, рис. 3) который растет в Ост-Индии и на большинстве островов Индийского моря.

Его стебель имеет множество сочленений и выбрасывает корни из каждого сочленения. Листья, несколько яйцевидные и заостренные, коричневатого цвета, с семью очень крепкими нервюрами на каждом. Цветки маленькие и белые.

При выращивании перца принято делить грядки на правильные квадраты площадью около шести футов каждый, что является обычным расстоянием, допустимым для растений. И поскольку они не обладают достаточной прочностью, чтобы поддерживать себя в вертикальном росте, их обычно размещают рядом с колючим кустарником, по ветвям которого они вьются подобно плющу. Когда они вырастают на значительную высоту, веточки, на которых висят ягоды, пригибаются, и появляются плоды в виде длинных тонких гроздей, от двадцати до пятидесяти зерен, чем-то напоминающих грозди смородины, но гораздо более компактных, чем они. В молодости ягоды зеленые, но при созревании приобретают ярко-красный цвет. Как только они начинают краснеть, их можно собирать. Собранные, они расстилаются на циновках на солнце, где им дают оставаться до тех пор, пока они не станут сухими, черными и сморщенными, какими мы их видим. В этом состоянии они имеют обозначение *черного перца*.

Белый перец - это не что иное, как самая лучшая и сочная из ягод, собранная, когда они полностью созрели и очищены от внешней оболочки или кожицы. Для этого их замачивают примерно на неделю в соленой воде, к концу которой кожица лопается. Затем их сушат на солнце, растирают между ладонями и просеивают. Очищенные таким образом от кожицы, они получают мельче и более гладкими, чем черный перец.

Поскольку острота перца заключается главным образом в кожуре, этот сорт, конечно, становится гораздо менее острым, чем другой; но у него есть одна рекомендация: его можно

готовить только из самых лучших и крепких зерен, взятых в наиболее совершенном состоянии зрелости.

Перец является предметом значительного товарооборота между этой страной и Ост-Индией. Тот, который импортируется из Малабара, считается лучшим, чем любой другой. Количество перца, продаваемого на распродажах Ост-Индской компании, в некоторые годы превышало шесть миллионов фунтов весом, из которых семьсот или восемьсот тысяч фунтов были сохранены для домашнего потребления.

И черный, и белый перец используются ежедневно не только как пряность, но и в кулинарии. Перец крупного помола употребляют с горошком, капустой, огурцами и другими сочными и холодными овощами, а иногда и с рыбой. Иногда его используют в медицине в качестве стимулятора.

В розничных магазинах Лондона иногда практикуется необычный прием в отношении перца: искусственные зерна перца, как черного, так и белого, смешиваются и продаются с настоящим перцем. Однако обнаружить эту мошенническую смесь несложно. Если бросить горсть предполагаемого перца в воду, искусственные мозоли рассыплются в порошок или частично растворятся, в то время как настоящие перцовые мозоли останутся целыми. Говорят, что поддельные зерна сделаны из гороховой муки.

21. *ДЛИННЫЙ ПЕРЕЦ* - плод стройного вьющегося кустарника (*Piper longum*) , произрастающего в Ост-Индии.

Он имеет цилиндрическую форму, около полутора дюймов в длину и четверти дюйма в толщину; и образован соединением большого количества мелких округлых зерен. Кустарник, на котором его выращивают, имеет темно-зеленые листья сердцевидной формы, каждый с семью крепкими нервами.

Ежегодно в эту страну из Бенгалии и других частей Востока импортируется значительное количество длинного перца для использования как в домашнем хозяйстве, так и в медицине.

Жители Индии пьют воду, в которой долго настаивался перец, и считают ее ценным средством при некоторых расстройствах желудка. Они также выделяют из него крепкий спирт и маринуют этот фрукт в уксусе для употребления к столу.

Плоды, собираемые для экспорта, собирают до того, как они полностью созреют.

22. *БЕТЕЛЬ* - это лист вьющегося восточноиндийского растения (Пайпер бетель), который принадлежит к тому же племени, что и перец; по форме и внешнему виду он мало чем отличается от плюща, но более нежный и сочный.

На всем континенте Индии наблюдается почти невероятное потребление бетеля. Местные жители жуют его почти непрерывно и в таком количестве, что их губы становятся совершенно красными, а зубы черными - цвет, который они очень предпочитают белизне, на которую так падки европейцы. Они носят его в маленьких белых коробочках при себе и преподносят друг другу в качестве комплимента и вежливости точно так же, как европейцы нюхают табак. Это делают как женщины, так и мужчины, и было бы сочтено преступлением, если бы те, кому это было предложено, отказались принимать и жевать это блюдо. Листья иногда используются отдельно, но гораздо чаще их покрывают чем-то вроде лайма, приготовленного из морских раковин, и заворачивают в круглые ломтики ореха арека ([245](#)).

МОНОГИНИЯ.

23. *ШАФРАН - это пестик оранжевого цвета, или центральная часть, фиолетового вида крокуса (Crocus sativus), который цветет осенью и отличается главным образом тем, что три конца пестика такие длинные, что свисают с цветка (рис. 6.)*

В Кембриджшире есть городок под названием Шафран Уолден, получивший свое название из-за количества шафрана, ежегодно производимого в его окрестностях.

Корни шафрановых крокусов сажают на расстоянии около пяти дюймов друг от друга и на глубину двух дюймов в землю. Как только появляются цветки, их собирают вручную каждое утро, непосредственно перед тем, как они распускаются; и поскольку они продолжают распускаться один за другим в течение нескольких недель, сбор урожая шафрана, конечно, продолжается так долго. Когда цветки собраны, их выкладывают на стол: срывают только верхнюю часть пестика, а остальную часть цветка выбрасывают. Как только собрано достаточное количество пестиков, их сушат в чем-то вроде переносной печи; поверх нее натягивают волосяную ткань, а на нее несколько листов белой бумаги. На них рассыпается шафран толщиной в два-три дюйма, а затем покрывается несколькими листами бумаги, поверх которых кладется грубое одеяло, сложенное в пять-шесть раз, или холщовый мешок, набитый соломой. Как только огонь в печи разогреется, на покрывало кладут доску, на которую кладут груз, чтобы выдавить шафран в лепешку. К концу первого часа на сильном огне формируется пирог. Затем его переворачивают и еще в течение часа подвергают такой же температуре. Затем его переворачивают во второй раз и используют более щадящий нагрев, пока пирог не станет сухим, в течение этого времени его переворачивают каждые полчаса.

Поле с шафраном будет оставаться в идеальном состоянии в течение трех-четырех лет, постепенно давая в течение этого периода все более многочисленные и крупные цветы, а также увеличивая луковичные корни; после чего саженцы можно с выгодой пересадить в другие места.

Считается, что шафран, выращенный в Англии, превосходит любой шафран, импортируемый из других стран. Лучший шафран можно определить по ширине пластинок. Он не должен быть слишком насыщенного красного или оранжевого цвета, должен быть свежим и жестким, с сильным, но приятным ароматическим запахом. Шафран не должен храниться более двенадцати месяцев.

Шафран широко использовался древними в качестве ароматизатора, но в этом отношении их вкус сильно отличался от нашего. Этим веществом были не только усыпаны залы, театры и дворы, по которым они хотели распространить приятный запах, но и оно использовалось ими для придания запаха в виде винных экстрактов. Из шафрана, с добавлением воска, греки, так же как и римляне, готовили душистые мази. В нашей собственной стране он раньше широко использовался в медицине; его считали превосходным средством при истерических и других жалобах. При приеме в небольших дозах он, как правило, поднимает

настроение, но употреблять его следует с большой умеренностью. Иногда его используют пекари для окрашивания и ароматизации различных видов тортов и печенья. С водой или спиртом он приобретает красивый желтый цвет; но в качестве красителя он бесполезен, так как при воздействии воздуха он быстро выцветает; и до сих пор не было обнаружено средств, с помощью которых его можно было бы закрепить и сделать постоянным.

24. КОРЕНЬ ИРИСА - это корень ириса с белыми цветами, называемого Флорентийский ирис (Iris Florentina), который является родом из Италии и отличается наличием двух цветков на каждом стебле, бородатыми лепестками и мечообразными листьями.

В высушенном виде этот корень хорошо известен благодаря своему приятному запаху, который чем-то напоминает запах фиалки. Следовательно, он широко используется в производстве пудры для волос и других изделий, для которых требуется приятный аромат. Иногда его используют в медицине как грудное или отхаркивающее средство, а иногда при водянке. В свежем виде корень чрезвычайно едкий; и при разжевывании он вызывает во рту острый привкус, который сохраняется в течение нескольких часов; но эта едкость почти полностью исчезает при высушивании.

Корень ириса в основном импортируют из Ливорно.

25. ЖЕЛТЫЙ ВОДЯНОЙ ФЛАГ, или ИРИС ОБЫКНОВЕННЫЙ (Iris pseudacorus) - очень заметное растение на большинстве наших болот. У него листья в форме меча, и примерно в середине июля на нем появляются крупные и красивые желтые цветы.

Корни этого растения обладают свойствами, которые делают их пригодными для применения во многих полезных целях. Их терпкость такова, что предполагается, что их можно было бы с большой пользой использовать при дублении кожи. На острове Юра, одном из Гебридских островов, их используют для окрашивания в черный цвет; а жители некоторых частей Шотландии используют их вместо галлов при изготовлении чернил. Для этого их нарезают тонкими ломтиками и отваривают или настаивают в воде до тех пор, пока жидкость не приобретет глубокий синий оттенок. Его сливают, опускают в него лезвие ножа или какого-либо другого куска железа и сильно натирают грубой белой галькой, в результате чего через некоторое время жидкость становится совершенно черной.

Говорят, что ломтик свежего корня, если подержать его между зубами, почти мгновенно снимет чувствительность и, таким образом, облегчит зубную боль. Листья этого растения считаются ядовитыми для всего крупного рогатого скота, кроме овец.

26. ПАПИРУС - растение, похожее на осоку (Cyperus papyrus), произрастающее в водоемких местах Египта, Сирии, Сицилии и Мадагаскара.

У него трехгранный стебель высотой много футов, который заканчивается густой головкой, состоящей из большой и сложной грозди цветов.

Из этого растения древние делали бумагу; и Плиний, римский натуралист, описывает процесс ее изготовления как очень простой. Внутренняя кожа стебля была просто нарезана полосками и уложена параллельными и поперечными рядами; и они, будучи сильно прижатыми грузиками, склеивались вместе. Образовавшееся таким образом вещество, хотя и имело грубую текстуру, могло быть написано на бумаге; и до сих пор сохранилось множество рукописей на бумаге с таким описанием. Древние также иногда использовали листья этого растения в форме меча для письма. В первом случае использовался вид чернил, но на втором буквы были нанесены металлическим заостренным инструментом, который римляне называли пером.

Но растение папирус было полезно не только для письма. Жители стран, где он водится, и по сей день изготавливают из него парусину, матрасы, веревки, а иногда даже одежду для ношения. Когда стебли плотно сплетены вместе и обмазаны снаружи каким-либо смолистым веществом, чтобы предотвратить попадание воды, из них получаются лодочки. Они, хотя и напоминают по внешнему виду большие корзины, приносят большую пользу местным жителям. Лучшие комментаторы предполагают, что "ковчег из тростника, вымазанный слизью и смолой", в который поместили младенца Моисея, был лодкой, сделанной из этого растения.

Цветочный *тирс*, который использовался для украшения храмов и статуй богов, представлял собой пучок папируса.

РИСУНОК.

27. САХАР - это концентрированный или кристаллизованный сок сахарного тростника (Saccharum officinarum, рис. 5), растения, широко культивируемого как в Восточной, так и в Вест-Индии, у которого членистый стебель высотой восемь-девять футов, длинные и плоские листья зеленовато-желтого цвета и цветы в пучках.

Выращивание сахарного тростника широко распространено на островах Вест-Индии, куда около трех столетий назад он был впервые завезен из Китая или некоторых других частей Востока и где он пышно цветет, особенно на влажной и плодородной почве.

Сезон его посадки начинается примерно в начале августа. Эта операция выполняется путем укладки тростника рядами в специально образованные траншеи. Из каждого суставчика выходят корни, и в течение девяти или десяти месяцев стебли, которые поднимаются из этих соответствующих корней и составляют сахарный урожай, достигают своего совершенного состояния. Сахаристый сок содержится в губчатой сердцевине, которой заполнена внутренняя часть растения.

Срезанные листья отбрасывают в сторону, поскольку они не годятся для производства сахара, а стебли или трости разделяют на кусочки, каждый длиной около ярда. Их связывают вместе в пучки и отправляют на сахарную фабрику, где они разминаются между

тремя вертикальными деревянными валками, обтянутыми железом. Вытекающий из них сок по каналам поступает в большой сосуд, предназначенный для его приема. Количество сока, получаемого на некоторых из этих заводов, превышает десять тысяч галлонов в день.

Следующая операция называется уточнением. Для этой цели сок по деревянному желобу, облицованному свинцом, направляется в место, называемое кипятильной, где его разливают в медные кастрюли или котелки, каждый из которых ставится на отдельный огонь. Теперь в него добавляется определенная доля молотого лайма с целью поглощения любой кислоты, которая может содержаться в соке. Затем нагрев увеличивают, пока ликер не достигнет состояния, близкого к кипению. При этом процессе большая часть примесей, которые содержались в соке, поднимаются на поверхность в виде накипи. Затем очищенный ликер осторожно сливают сифоном или краном, оставляя пену на дне кастрюли.

Из этих емкостей он подается по другому желобу или каналу в большой котел, или выпарной котел, где по мере закипания раствора снимается пенка, которая поднимается на поверхность. После прохождения аналогичного процесса в котлах меньшего размера с добавлением дополнительной смеси извести, пока она не достигнет определенной густоты, ее перекадывают в большой неглубокий деревянный сосуд, где по мере охлаждения она гранулируется или подвергается неполной кристаллизации, при которой она в некоторой степени отделяется от *мелассы* или *патоки*, нечистой части сока, которая не поддается кристаллизации и которая в больших бочках экспортируется для различных полезных целей в разные страны Европы.

Из холодильника сахар перемещается в цех сушки. Это большое, просторное здание, оборудованное вместительной цистерной для получения патоки. Над цистерной находится открытый каркас из прочных балок, на который ставятся несколько пустых бочек, каждая из которых открыта сверху и имеет несколько отверстий на дне, закрытых продетыми через них стеблями подорожника. Сахаристую массу помещают в эти бочки; мелассу отделяют от сахара путем слива в резервуар через губчатые стебли подорожника; а остаток, полностью кристаллизованный таким образом, называется *мусковадо* или *сахаром-сырец*.

Изделие, получившее название *глинистый сахар*, подвергается несколько иному процессу. Для его приготовления сахар, извлеченный из холодильников, пересыпают в глиняные сосуды конической формы, каждый из которых имеет на дне отверстие диаметром около полудюйма, которое в начале процесса затыкают пробкой. Эту пробку после того, как сахар полностью остынет, вынимают, и патока стекает через отверстие. Когда они перестанут стекать, поверхность сахара в сосуде покрывают мелкой глиной до определенной толщины и наливают на глину воду. Она, просачиваясь через него, пропитывает всю сахарную массу, повторно растворяет все еще остающуюся в ней патоку с некоторыми частичками самого сахара, уносит их через отверстие на дне и делает оставшийся сахар намного чище, чем тот, который приготовлен другим способом.

Дальнейшая очистка сахара или формование из него белых батонов конической формы, которые так широко используются в этой стране, является делом европейских сахарных пекарей. Это делается путем растворения сахара-сырца в воде, кипячения раствора в известковой воде, а затем осветления его бычьей кровью или яичным белком и процеживания через шерстяные мешочки. После надлежащего выпаривания ему дают остыть до определенной степени. Затем его разливают в неглазурованные глиняные формы конической формы, верхушки которых перфорированы. Здесь он уплотняется в твердую

белую массу, оставляя ту часть сиропа, которая не будет кристаллизоваться, стекать через отверстие в острое конуса. Затем широкий конец конуса покрывают влажной глиной, вода из которой проникает в сахар, вытесняя и унося примеси, которые в противном случае задержались бы в нем и обесцветили бы его. Затем его тщательно высушивают, и он получает название *батона*, или *кускового сахара*.

Леденцы формируют путем уваривания раствора сахара до тех пор, пока он не станет густым; а затем выносят его в очень жаркое помещение для кристаллизации на палочках или нитках, размещенных поперек небольших кадушек или других сосудов. Его называют коричневым или белым леденцом, в зависимости от качества сахара, из которого он изготовлен.

ячменный сахар - это сахар, который варят в ячменной воде, но теперь чаще в обычной воде, пока он не станет хрупким. Затем его раскатывают на камне, смазанном маслом из сладкого миндаля, и формируют в виде скрученных палочек. Чтобы придать ему цвет, иногда в него добавляют небольшое количество шафрана.

Когда сахар впервые был завезен в эту страну, он использовался только как лекарство; но теперь он стал важным предметом как роскоши, так и обихода. Он является основой сиропов и используется в кулинарии, а также в кондитерских изделиях, вареньях, сладостях и ликерах любого вида. Сахар также иногда используется в медицине.

Сок сахарного тростника настолько приятен на вкус и в то же время настолько питателен, что во время сбора урожая сахара кажется, что каждое существо, которое его употребляет, будь то человек или животное, черпает здоровье и энергию в его употреблении. Тощие и болезненные негры проявляют в это время года удивительную перемену; теперь они становятся толстыми и здоровыми. Рабочим лошадям, быкам и мулам, которым почти без ограничений разрешается питаться растительными отбросами и пеной из кипяtilьни, сейчас гораздо лучше, чем в любое другое время года.

Ром - это спиртовой напиток, получаемый из патоки, накипи горячего сока тростника из кипяtilьни или неочищенного тростникового ликера из отжатых для этой цели тростников, осадка (или, как его называют на Ямайке, *настойки*) и воды. Настойка соответствует назначению дрожжей для брожения.

Сахарный тростник, такой же крупный и сочный, как в Вест-Индии, выращивают в нескольких частях Испании, но особенно в стране между Малагой и Гибралтаром. Первоначально они были завезены маврами несколько столетий назад, и производимый из них сахар отличного качества. На побережье Гренады более чем в двенадцати разных местах есть сахарные заводы, все они полностью заняты: в одной деревне их четыре, стоимость каждого из которых составляет не менее 5000 *фунтов* стерлингов.

28. *ОВЕС* - это семена однолетнего растения (*Avena sativa*, рис. 14), слишком хорошо известного и культивируемого во всех частях Европы, чтобы нуждаться в каком-либо описании.

Страна, из которой они были первоначально импортированы, неизвестна.

В этой стране овес в основном используется для кормления лошадей. В северных частях Англии и в Шотландии его используют также для питания человека. Просто очищенные от шелухи, они называются *крупам* или *гречневой крупой*; и в таком виде их часто используют в бульонах и других видах пищи для больных и немощных людей. Однако чаще всего их измельчают в *овсянку*, из которой делают торты, печенье и тому подобное. Шелуху, настоянную в воде и оставленную до тех пор, пока вода не станет немного кислее, отваривают до получения желе, называемого *свиной*. Полезный и питательный вид желе, который называется *флуммери*, также готовится из овсяных хлопьев, сваренных на воде и приправленных небольшим количеством воды с цветками апельсина и сахаром.

Овес будет расти практически на любой почве, но в основном он продуктивен на недавно вспаханных землях. Обычно его сеют в феврале или марте, а сбор урожая начинается примерно в августе. В разных частях Англии выращивается несколько видов или разновидностей, таких как *белый овес*, *черный овес*, *коричневый* или *красный овес*, *татарский* или *камышовый овес*, *фризландский овес*, *польский овес* и некоторые другие, но из них первые считаются наиболее ценными.

29. ПШЕНИЦА - это хорошо известный сорт кукурузы (Triticum hybernum, рис. 13), который выращивается в большинстве цивилизованных стран мира и, как предполагается, первоначально был завезен в Европу из какой-то части Азии.

Ни одно зерно не является столь ценным для обитателей почти всех климатических зон, как это; и по чудесному промыслу Провидения оно становится способным переносить без ущерба почти две крайности жары и холода. Он созревает не только в Египте и Берберии, но и одинаково хорошо в Шотландии, Дании и Швеции.

Это основная пища британской нации, и ее изобилие или нехватка в значительной степени определяют благосостояние и преуспевание жителей. Общее годовое потребление зерна на этом острове составляет почти 25 000 000 четвертей, а в одном только Лондоне - более 1 162 100 четвертей. Из них, безусловно, наибольшую долю составляет пшеница.

Для выращивания этого важного зерна лучшими почвами являются богатые глины и тяжелые суглинки; и, хотя на легких почвах можно получить пшеницу превосходного качества, все же урожаи на других почвах, безусловно, самые обильные. Лучшее время для заделки семян в землю - сентябрь, и чем раньше в этом месяце, тем лучше. Некоторые фермеры считают необходимым замочить семена в рассоле или другом рассоле перед использованием, чтобы предотвратить их поедание паразитами и сделать кукурузу менее подверженной болезням, чем это было бы без этого процесса. В хороший сезон сбор урожая пшеницы начинается в августе и завершается в течение следующего месяца. Этот вид кукурузы обычно срезают с помощью инструментов, называемых жатвенными крюками, но в некоторых районах ее скашивают косами.

Различные виды или разновидности пшеницы, выращиваемые в этой стране, слишком многочисленны, чтобы вдаваться в подробности.

Пшеница подвержена повреждениям не только от нападения насекомых, но и от нескольких видов болезней, основными из которых являются *фитофтороз*, *мучнистая роса* и *головня*. В первом случае волокна и листья растений сжимаются и ослабевают, и зерно в конечном счете лишается достаточного питания: мучнистой росой поражаются солома и колосья, а головней зерна, вместо того чтобы содержать их надлежащее вещество, наполняются черным или темно-коричневым порошком.

Пшеничная мука состоит из четырех различных компонентов: глютена, крахмала, белка и сладкой слизи. И это замечательное обстоятельство, что *глютен*, если и не похож, то очень близок к веществам животного происхождения.

Перечислять различные способы употребления продуктов из пшеницы в пищу было бы излишним, поскольку они известны каждому.

Крахмал - это вещество, которое часто готовят из пшеницы, и его получают следующим способом. Пшеницу помещают в кадки с водой и в течение нескольких дней подвергают воздействию солнечного тепла, чтобы добиться надлежащей степени ферментации, при этом воду меняют два раза в день. Теперь, когда он стал достаточно мягким, его разливают в большие холщовые мешки, которые разминают на доске над пустой посудой, чтобы извлечь мучнистые частицы. В него добавляют свежую воду и после значительного взбалтывания дают ему остыть. По мере увеличения осадка воду постепенно сливают, и, наконец, крахмал разделяют на мелкие кусочки и сушат для использования.

В конце войны, когда сообщение между Францией и островами Вест-Индии было полностью прервано, в этой стране было предпринято несколько попыток получить *сахар* из крахмала. Этот процесс был долгим и сложным, и успех, с которым он сопровождался, не был таков, чтобы сделать его полезным ни практически, ни надолго.

Отруби - это пшеничная шелуха, отделенная при измельчении. Настоя отрубей нередко используются как наружно, так и внутрь в медицине. Их также иногда используют для мытья рук вместо мыла. А во времена дефицита отруби с успехом использовались при выпечке домашнего хлеба.

Пшеничная солома, измельченная или мелко нарезанная, является полезным кормом для лошадей и быков, особенно в сочетании с зелеными кормами. Он также используется в качестве подстилки для лошадей и в качестве соломенной кровли для коттеджей, жилплощадей и амбаров. Разрезанные на определенные отрезки, отбеленные с помощью серы и расщепленные, они заплетаются в косички и формуются в виде шляпок.

Питательное вещество, называемое *Манной крупой*, получают из пшеничной муки, гранулированной по определенному технологическому процессу. В 1780 году мистеру Джейкобу Леви был выдан патент на способ его изготовления. До этого манная крупа импортировалась из Польши под названием *Краковская крупа*. Это легкая и полезная пища для инвалидов, которая в этом отношении считается предпочтительнее саго; из нее также можно приготовить превосходные пудинги.

Макароны готовят из пшеничной муки высшего сорта, смешанной с яйцами или другим клейким веществом. В основном его импортируют из Италии, Сицилии и Германии. Его

название подразумевает *нарезанную пасту*, и ее едят по-разному: на континенте с молоком, а у нас в супах и пудингах или подают в виде блюда с тертым сыром, молоком и другими ингредиентами.

Вермишель готовится из смеси муки, сыра, яичных желтков, сахара и шафрана. Доведенный до нужной консистенции, он превращается в длинные тонкие кусочки или нити, похожие на червей, путем проталкивания поршнем через ряд маленьких отверстий на конце трубы, сделанной специально для этой цели. Вермишель впервые была привезена из Италии, и в основном ее используют в супах и других кулинарных приготовлениях.

30. *ЯЧМЕНЬ* - хорошо известный вид кукурузы (*Hordeum distichon*, рис. 15.) который в диком виде произрастает на острове Сицилия и в некоторых других частях юга Европы.

После пшеницы это самый ценный в Европе вид зерновых, особенно для выращивания на легких и плодородных почвах. Время посева ячменя обычно начинается примерно в конце марта или начале апреля, а иногда продолжается до первой недели июня; что касается продукции, то четыре четверти с акра считаются довольно средним урожаем, а восемь четвертей - очень необычным.

Несколько примеров плодovitости кукурузы более примечательны, чем те, что были описаны о двух зернах шестирядного ячменя (*Hordeum hexastichon*), посаженных в саду: они дали 113 стеблей, почти на всех из которых появились початки; и в целом в них было более 2500 зерен.

Основное применение ячменя в этой стране - получение *солода*, из которого варят пиво и эль. Для этого его сначала замачивают в воде на три-четыре дня. Затем вынимают и оставляют лежать, пока оно не начнет прорасти. Как только прорастание достигнет определенного состояния, его дальнейшее развитие предотвращается сушкой ячменя в печи, нагретой коксом, древесным углем или соломой. Теперь зерно стало мягким и сладким; и после измельчения в своего рода мельнице, приспособленной для этой цели, его сахаристые свойства легко извлекаются кипящей водой при заваривании. Полученный таким образом ликер называется *суслом*; и он, пройдя процесс ферментации и получив горьковатый привкус от смеси хмеля, становится элем или пивом. Отсюда и возникло общее название *солодового ликера*. То, что остается от солода после варки, называется *зернами*. В Лондоне их используют для кормления лошадей, коров и свиней.

Помимо использования ячменя в пивоварении, в некоторых странах, особенно в Шотландии и Германии, широко используется это зерно для приготовления бульонов, супов и других блюд. Для этого его очищают от шелухи и формуют в круглые гранулы размером примерно с мелкую дробь жемчужно-белого цвета, которые отсюда и получили название *перловой крупы*. Таким образом, удаляется все, кроме сердцевинки или лучшей части зерна. В таком виде ячмень при варке образует питательную пищу, а его отвар, должным образом сброженный кислотой, считается одним из лучших напитков, которые можно употреблять при острых заболеваниях. Приготовление перловой крупы - немецкое изобретение. В Шотландии низшие классы готовят его с помощью ручных мельниц, и многие люди довольствуются простым очищением зерна от шелухи, толкая его в ступках.

Из ячменной муки бедняки иногда пекут хлеб; и она также используется для откорма домашней птицы и свиней. Из ячменной соломы изготавливается бумага желтоватого цвета, которую несколько лет назад в нашей стране пытались производить в больших масштабах, но безуспешно.

31. *РОЖЬ (Secale cereale, рис. 16.) - разновидность зерновых, предположительно впервые завезенная в северные районы Европы с острова Крит.*

В качестве хлебной кукурузы, иногда отдельно, но чаще в смеси с пшеницей, рожь раньше пользовалась большим спросом, особенно в северных графствах Англии. Эта смесь, получившая название *кукурузная*, или *маслина*, в настоящее время частично используется в определенных районах не только из соображений экономии, но и потому, что предполагается, что ржаной хлеб делает хлеб более влажным и вкусным, чем это было бы в противном случае. В некоторых частях страны пекари, выпекающие имбирный хлеб, часто используют ржаную муку, так как при смешивании с патокой темный цвет муки из нее незаметен. Этот вид зерна часто используется для дистилляции спиртных напитков.

В некоторых округах Франции было замечено, что рожь из-за неурожая или по другим причинам оказалась вредной и даже ядовитой. Зерна кукурузы, выродившиеся таким образом, черные снаружи и относительно белые внутри, а при высыхании становятся тверже и плотнее, чем хорошее зерно. Хлеб, приготовленный из ржи, который содержит даже большое количество этой испорченной кукурузы, не отличается по вкусу от другого ржаного хлеба; и он редко оказывает свое вредное воздействие до тех пор, пока через некоторое время после его употребления в пищу, а затем, как говорят, вызывает гангрену в ногах и других частях тела и опасную лихорадку. Однако более бедные люди - это в основном те, кто подвержен этим заболеваниям, поскольку у многих из них практически нет другой существенной пищи, кроме хлеба, приготовленного из этого вида кукурузы.

В некоторых частях Англии рожь сеют либо отдельно, либо смешивают с плевелами, которые срезают зелеными для кормления овец, коров и лошадей. Ржаная солома используется производителями кирпича и воротников и считается отличным материалом для отделки коттеджей и амбаров.

32. ТРАВЫ.—*Под травами мы должны понимать такие растения, у которых круглый, сочлененный и полый стебель, окруженный на каждом сочленении единственным листом, длинным, узким и заостренным; и цветки которых представляют собой что-то вроде зябки шелухи. Согласно этому определению, пшеница, ячмень, овес и рожь по праву относятся к злакам, хотя они известны под своеобразным названием кукуруза или зерно.*^[2]

Травам лик природы обязан значительной частью своего жизнерадостного вида и своей красоты. Они составляют основную травянистую растительность каждой страны, покрывая в огромной степени всю поверхность земли. Они очень разнообразны по своим видам, одних

только британских видов насчитывается почти сто двадцать. Для многих видов животных их листья являются незаменимым источником пищи, а их семена служат пищей птицам.

33. *ДУШИСТАЯ ВЕСЕННЯЯ ТРАВА* (*Anthoxanthum odoratum*, рис. 17).^[3]— Этот вид обычно считается (хотя, возможно, это не должно быть исключительно так) тем, что сенокосные поля обязаны своим хорошо известным и восхитительным ароматом. Частично высушенный, он очень пахуч; а если его разжевывать в свежем виде, то его *стебли* очень ароматны и по вкусу мало чем отличаются от свежей лаванды. *Корень* имеет запах, чем-то напоминающий мускусный. Дистиллированную воду, которая служит носителем для некоторых духов, иногда готовят из листьев и цветов весенней травы. Высушенные цветы используются в некоторых частях Континента для придания приятного аромата нюхательному табаку.

Весенняя трава не очень продуктивна, и некоторые фермеры считают ее малосъедобной для крупного рогатого скота. Другие, однако, считают его полезным дополнением к своим лугам; и, поскольку он обычно встречается в большом изобилии на тех пастбищах, которые любят овцы, и дает превосходную баранину, считается, что это, по крайней мере, хорошая трава для них.

34. *ТРАВА ХЛОПЧАТНИКА* (*Eriophorum angustifolium*, рис. 18). Семена этой травы покрыты длинными хлопковыми или похожими на шерсть волосками; и растения настолько многочисленны на многих участках болотистой местности, особенно в северных частях Англии, что земля кажется почти покрытой снегом.

Бедные люди иногда набивают свои подушки пухом хлопчатника, но преобладает мнение, что спать на нем вредно. Этот пух, вероятно, слишком хрупкий, чтобы из него можно было изготовить нить самостоятельно, однако в сочетании с шерстью или хлопком его можно скрутить в прочную и однородную пряжу, из которой в небольшом количестве были изготовлены перчатки, чулки и ткань. Его хрупкость была в значительной степени устранена простым химическим процессом. Из него иногда изготавливали фитили для свечей.

35. *ТРОСТНИК* (*Scirpus lacustris*, рис. 19).—Из стеблей этого растения изготавливают тростниковые днища стульев. Обладая мягкой и податливой текстурой, полностью лишенной шероховатости, бычий тростник также иногда используется для набивки вьючных седел, изготовления циновок и отделки коттеджей.

36. *ЛУГОВАЯ ЛИСОХВОСТКА (Alopecurus pratensis, рис. 20)* - очень распространенный, но ценный сорт, который свободно растет на влажных и плодородных пастбищах и лугах. Он обладает, в большей степени, чем любая другая трава, тремя важнейшими свойствами: количеством, качеством и ранним ростом. Говорят, что лучшее сено, которое привозят в Лондон, - с лугов, где этой травы много; и во многих частях, прилегающих к столице, ее чрезвычайно много.

37. *ТИМОФЕЕВКА, или ЛУГОВОЙ КОШАЧИЙ ХВОСТ (Phleum pratense, рис. 21),* - это трава, широко культивируемая в нескольких частях Северной Америки, и особенно на влажных суглинистых почвах, где, несмотря на грубость и твердость, она считается чрезвычайно продуктивной и полезной. Тимоти Грасс пользовался такой известностью, что Совет по сельскому хозяйству обратился к джентльмену (Уильяму Стрикленду, эсквайру) с просьбой навести справки относительно него; и из его замечаний следует, что эта трава является главной пищей для скота везде, где ею изобилуют луга. Он видел необыкновенные посевы Тимофеевки, росшей так густо, как только могла расти на земле, высотой в три-четыре фута и, в некоторых случаях, грубой, как пшеничная солома. Его срезают до того, как оно достигнет зрелости; и говорят, что лошади предпочитают сено, которое из него делают, всем другим сортам и особенно хорошо на нем растут.

Хотя это местная и очень распространенная трава в нашей стране, сомнительно, чтобы наш климат был достаточно теплым, чтобы довести ее до того совершенства, в котором она встречается в Америке. Однако в Англии его выращивают со значительным успехом; и при использовании в качестве зеленого корма, для которого он специально разработан, его можно срезать два или три раза за сезон; но если он предназначен для заготовки сена, его следует срезать по крайней мере за неделю до цветения.

38. *ФИОРИН, или ОРХЕСТОНСКАЯ ДЛИННАЯ ТРАВА (Agrostis stolonifera, рис. 22),* известен как вредный сорняк на влажных лугах и пастбищах, а также на холодных и жестких пахотных землях под названием *Черный сквич* или *Гнедая трава*. Он растет с такой пышностью, стелясь по земле и пускает корни в различных суставах, что стебли иногда достигают нескольких футов в длину; известно, что при выращивании в качестве культуры он дает от двух черенков от семи до восьми тонн с акра. Впервые об этой траве узнали как о траве для заготовки сена на небольшом участке луговой земли, на котором ее выращивали несколько лет назад в деревне под названием Орхестон в Уилтшире. Говорят, что лошади, овцы и крупный рогатый скот чрезвычайно равнодушны к нему и предпочитают сено, которое из него делают, любому другому. Чтобы быть совершенным, ему требуется влажный климат или влажная почва; и он будет расти на холодных глинах, которые непригодны для других трав.

В Ирландии его называют фиорин грасс, и под этим названием он был впервые представлен общественности в этой стране в 1810 году преподобным доктором Ричардсоном из Клонфекла, графство Антрим.

39. *ЛУГОВАЯ МЯГКАЯ ТРАВА, или ЙОРКШИРСКАЯ БЕЛАЯ ТРАВА (Holcus lanatus, рис. 25)*, хотя вегетирует в конце сезона, дает обильный урожай и хорошо растет при любой влажности. И листья, и цветы у него мягкие и пушистые. В основном он предназначен для кормления овец и отлично зарекомендовал себя при плотном питании. Говорят, что сено, которое из него делают, очень вредно для лошадей, и оно не очень нравится крупному рогатому скоту.

40. *КАНАРЕЕЧНАЯ ТРАВА (Phalaris Canariensis, рис. 23)*.—Эта трава в диком виде растет в Вустершире и некоторых других частях Англии. Однако ее часто выращивают ради ее семян, которые широко используются в качестве корма для мелких птиц.

41. *ТРАВА ДОННИКА ПУРПУРНОГО (Melica caerulea, рис. 24)* в большом изобилии встречается на торфяных вересковых пустошах, недалеко от Гластонбери, в Сомерсетшире. Жители этого района делают из его стеблей аккуратное подобие веников, которые используются как дешевая и сносно хорошая замена волосяным веникам. Эта трава встречается в самых бесплодных, песчаных и заболоченных местах, но, в особенности, около водоемов на горных пустошах.

42. *ТРОСТНИКОВАЯ ЛУГОВАЯ ТРАВА (Poa aquatica, рис. 26)* - одна из самых полезных британских трав, особенно если выращивать ее на влажных лугах или по берегам рек или ручьев. На болотистых землях Кембриджшира и Линкольншира это не только богатые пастбища для крупного рогатого скота летом, но и основная часть его зимнего пропитания. В условиях, благоприятных для его роста, он иногда достигает высоты пяти или шести футов, когда его режут на сено, его сначала сушат, затем связывают в снопы и формируют в скирды, в которых он подвергается легкой ферментации, что значительно улучшает его качество. Коровы и овцы равнодушны к этой траве. Как и сено, это ценный корм для крупного рогатого скота, и особенно для дойных коров.

43. *ЛУГОВАЯ ТРАВА С ГЛАДКИМИ СТЕБЛЯМИ (Poa pratensis, рис. 27)* - любимая трава крупного рогатого скота; цветет даже на самых сухих почвах, в диком виде растет на лугах, на сухих берегах и даже на стенах. На богатых лугах Сомерсетшира он составляет значительную часть травостоя; а на тех, которые были затоплены зимой, он цветет с такой пышностью, что почти вытесняет все остальные травы. Несмотря на это, он обладает ценным свойством противостоять чрезмерной засухе и часто бывает зеленым на высоких гравийных пастбищах после того, как почти вся остальная трава увяла. Он рано зацветает и дает чрезвычайно ценное сено.

44. **ОДНОЛЕТНЯЯ ЛУГОВАЯ ТРАВА** (*Poa annua*, рис. 28). — Нет травы более распространенной, чем эта, и ни из одной не получается более мелкого дерна. Он встречается почти везде, по обочинам дорог, на открытых и обширных равнинах; и во многих частях Англии есть целые его луга без какой-либо смеси с другими травами. В тех районах Саффолка, где производят лучшее сливочное масло, в большом изобилии произрастает однолетняя луговая трава.

Примечательным обстоятельством, касающимся этой травы, является то, что она не подвергается повреждениям, а, наоборот, улучшается от того, что люди часто ходят по ней. Мистер Стиллингфлит утверждает, что на холме близ Малверна, в Вустершире, дорожка, проложенная для удобства тех, кто пьет воду, менее чем за год была почти покрыта ею, хотя ни в одной части холма не было найдено ни одного ее растения. В значительной степени это объяснялось постоянным наступлением на него людей, проходящих к колодцу и от него.

45. **ТРАВЯНИСТАЯ ХОХЛАТКА** (*Cynosurus cristatus*, рис. 29) чрезвычайно распространен на лугах и пастбищах и составляет основную часть дерна на высоких гравийных или меловых почвах, в парках, на лужайках и на пастбищах для овец; а из-за плотного и толстого дерна, который он образует, он служит хорошим кормом для крупного рогатого скота и оленей. В парках, которые славятся превосходной олениной, содержится большое количество этой травы. Летом ее семена служат пищей голубям и мелким птицам.

46. **ОВСЯНАЯ ОВСЯНИЦА** (*Festuca ovina*, рис. 32) пользуется большой известностью в качестве корма для лошадей и крупного рогатого скота, и, в частности, для овец, которые, как говорят, предпочитают ее всем другим травам и жиреют на ней быстрее, чем на любой другой. Несмотря на невысокий рост, его листья многочисленны и сочны. Говорят, что татары обычно устраивают свои жилища на лето в местах, где больше всего этой травы, поскольку она дает обильный корм для их скота. И было замечено, что могильные памятники древних татар в основном наблюдаются в местах, где в изобилии растет овечья овсяница; это считалось проверкой того большого значения, которое придавали ей эти люди.

47. **ЖЕСТКАЯ ТРАВА ОВСЯНИЦЫ** (*festuca duruscula*, рис. 30) распространен на пастбищах, лугах и пустырях. Он рано всходит, дает превосходный корм для всех видов скота, а на хорошей почве дает обильный урожай.

48. **ТРАВА ОВСЯНИЦЫ ОБЫКНОВЕННОЙ** (*festuca fluitans*, рис. 31).— Это растение, которое растет почти исключительно во влажных канавах и в прудах, является настолько излюбленной пищей лошадей и свиней, что иногда они даже подвергают опасности свою жизнь, чтобы добыть его. Фермер, проживавший несколько лет назад в Раскомбе, в

Беркшире, заверил мистера Стиллингфлита, что ему известно поле в четыре акра (которое почти всегда было покрыто водой), обеспечивающее достаточный корм для содержания пяти сельскохозяйственных лошадей в хорошем состоянии с апреля до конца сбора урожая без какого-либо другого корма; и что оно дает даже больше, чем они могут съесть. Говорят, что сыры Коттенхэм и Чеддер в значительной степени прославились благодаря коровам, которые питались этой травой.

Его семена мелкие и отличаются сладким вкусом и питательными качествами. Их ежегодно собирают в Польше и экспортируют оттуда в Германию и другие части континента под названием *семена манны*. Их используют в супах, кашах и пудингах даже люди первого ранга и положения. Перемолотые в муку, они превращаются в хлеб, который немногим уступает пшеничному. Линней утверждает, что отруби из этих семян полезны в качестве лекарства для лошадей, которых беспокоят глисты. Гуси любят семена и хорошо знают, где их найти. Примечательно, что до сих пор в Англии совершенно пренебрегали этими семенами, хотя их без труда можно было получить в достаточном количестве, чтобы они оказались полезными.

49. *ОБЫКНОВЕННЫЙ ТРОСТНИК* (*Arundo phragmites*, рис. 33) растет в канавах, прудах и по берегам рек, достигая высоты шести-семи футов, и цветет примерно в июле месяце.

Из тростника часто делают ширмы или заборы для садов, и считается, что он особенно подходит для защиты нежных растений от повреждений холодом или пронизывающими ветрами. Из них также получают превосходные *ткацкие гребни*; и, прибитые гвоздями к деревянной раме, они часто используются в качестве основы для оштукатуренных полов. Иногда из них делают днища стульев, а также соломенные крыши для коттеджей и хозяйственных построек.

Из цветков тростника крестьяне Швеции добывают зеленый краситель, который они иногда используют для изготовления шерстяной ткани; и нам сообщают, что из высушенных корней можно приготовить муку, которую можно превратить в полезный хлеб.

50. *ОСОТ (Arundo arenaria, рис. 34)* - полезное и распространенное растение на большинстве наших песчаных морских берегов. Его выращивание в разное время очень поощрялось, и даже были приняты парламентские акты о его сохранении, поскольку его раскидистые корни придают устойчивость рыхлому, уносимому ветром песку и, таким образом, создают оплот против набегов волн. Говорят, что голландцы воспользовались преимуществами этих растений, чтобы обезопасить и укрепить несколько участков своего побережья, которые в противном случае сильно пострадали бы.

В Ньюборо, городке на южном побережье острова Англси, жители делают из этого растения циновки и веревки, а датчане используют волокнистые корни для изготовления щеток для взбивания.

Простые жители Исландии собирают семена морской травы для выпечки хлеба.

51. *РЖАНАЯ ТРАВА, или ЛУЧЕВАЯ ТРАВА (Lolium perenne, рис. 35)*, в последние годы в значительной степени культивируется в некоторых странах в качестве корма для крупного рогатого скота. О его сельскохозяйственных достоинствах впервые узнали в Норфолке, и оттуда семена распространились по большей части королевства; те, кто покупает их, вряд ли подозревают, что это растение было сорняком на их собственных полях. На сухих пастбищах и по обочинам дорог этот вид травы чрезвычайно распространен.

При посеве на возвышенных или песчаных землях, отдельно или в смеси с клевером, он дает более ранний урожай, чем большинство других трав; и, таким образом, обеспечивает пищу в сезон, когда ее иногда трудно добыть иным способом. Утверждается, что лучевая трава, произрастающая в диком виде, намного превосходит ту, которая получается при культивировании; и нам сообщают, что, если ее посеять в богатую и плодородную почву, через несколько лет она превратится в бедную и незначительную траву.

52. *ПОЛЫНЬ, или ЖГУЧАЯ ТРАВА (Triticum repens, рис. 36)*, как правило, считается беспокойным и пагубным сорняком. Корни так глубоко уходят в землю и простираются так широко, что выкорчевывание их часто сопряжено с трудностями. Когда растение лежит на земле, оно выбрасывает волокна из каждого суставчика; и иногда это бывает так пышно, что один сустав при пересадке за двенадцать месяцев покрыл квадратный ярд земли.

Корни пырея собирают в больших количествах в Неаполе и продают на рынке в качестве корма для лошадей. У них сладковатый вкус, чем-то напоминающий вкус лакрицы; а во времена дефицита, когда их сушили и перемалывали в муку, из них делали хлеб. Отвар корней иногда используется в медицине.

КЛАСС IV.—ТЕТРАНДРИИ.

МОНОГИНИЯ.

53. *ЛАСКА* (*Dipsacus fullonem*) - растение с несколько яйцевидной головкой цветков и твердыми отражающимися чешуйками, культивируемое в нескольких частях Англии для чесания шерстяных тканей.

Чайная ласка Фуллера отличается от других растений того же семейства тем, что ее листья соединены у основания, цветочные чешуйки крючковатые, а общая чашечка отражена или отогнута назад.

Семена этого растения обычно высевают в плодородную почву примерно в начале весны. Цветки появляются в июле, а в следующем месяце они начинают увядать. Вскоре после этого кочаны срезают и ежедневно выставляют на солнце, пока они не высохнут полностью.

В швейных графствах Англии чайная ласка фуллера имеет большое значение. Изогнутые чешуйки, сопровождающие цветки, настолько твердые и шероховатые, что головки используются для приподнимания ворса шерстяных тканей. Для этой цели их либо укладывают на плоские доски, похожие на карточки, либо закрепляют по окружности большого и широкого колеса. Первые используются рукой, а вторую поворачивают, прижимая к ней ткань.

54. *МАРЕНА* (*Rubia tinctorum*) - грубое, вялое растение, произрастающее в диком виде в нескольких частях Юга Европы и широко культивируемое в Англии и Голландии из-за своих корней, которые используются красильщиками и наборщиками ситца.

Земля, лучше всего приспособленная для выращивания марены, - это мягкий супесчаный суглинок. Когда корни достаточно подрастут, их собирают, тщательно очищают от кожуры и сушат в проветриваемом помещении. После этого они передаются в печь для обжига, где подвергаются обработке, несколько схожей с той, которая применяется при сушке хмеля (260). Следующий процесс - измельчение их в порошок, которое осуществляется путем растирания; секретом, которым долгое время владели исключительно голландцы.

Марена широко используется в крашении, не только из-за того, что она придает прекрасный красный цвет, но и как начинка для нескольких других оттенков. Марена, используемая для

окрашивания хлопка в Ост-Индии, в некоторых отношениях отличается от той, что выращивается в Европе. А в окрестностях Смирны и на острове Кипр выращивают разновидность марены, которая придает особенно яркий и красивый цвет.

Этот корень иногда используют в медицине при непроходимости кишечника, рахите и некоторых других заболеваниях. Он придает воде тускло-красный цвет, а винному спирту - глубокий ярко-красный. При употреблении в пищу животными он окрашивает даже самые твердые кости.

Коровы очень любят марену; и когда они свободно едят ее, их молоко становится красным, но из сливок, которые она дает, получается желтое масло,

55. САНДАЛОВОЕ ДЕРЕВО, или ЖЕЛТЫЙ САНДЕРС, представляет собой желтоватую пахучую древесину, которая импортируется из Ост-Индии в виде бревен или коротких кусков, главным образом в качестве духов или для изготовления декоративных изделий.

Дерево, которое его производит (Santalum album) растет в основном на побережье Малабара и на острове Тимор. Он чем-то напоминает большой мирт, с жесткими ветвями и гладкими, блестящими листьями копьевидной формы, каждый около двух дюймов длиной. Цветки растут гроздьями, маленькими и красными, а на смену им приходят ягоды размером с горошину.

Когда сандаловые деревья срубают, с них снимают кору; после чего древесину обычно рубят на заготовки или мелкие кусочки и закапывают в сухом месте примерно на два месяца. За это время муравьи съедают его внешнюю часть, не проникая в сердцевину, которой является сандалия. Затем заготовки перебирают, разглаживают и сортируют; и чем насыщеннее цвет, тем выше аромат.

В Китае из этого элегантного дерева, распиленного на большие доски, иногда делают гробы для главных персон; и говорят, что такие гробы долгие годы противостоят воздействию воздуха и влаги. Китайцы также измельчают древесину в порошок и с добавлением воды превращают ее в пасту, которую они наносят на свое тело, мебель и вокруг своих домов в качестве духов. Порошок сандалового дерева также используется в качестве благовония в их храмах идолопоклонства. Следовательно, между Ост-Индией и Китаем существует значительная торговля этим деревом.

Помимо бревен, предметом торговли являются щепки и обрезки корней сандалового дерева. Из этих щепок и древесных отходов иногда готовят пахучее масло, которое по аромату считается почти равным розовому маслу.

Сандаловое дерево в настоящее время редко используется в медицине; хотя, благодаря своим мощным свойствам, его, вероятно, можно было бы с успехом применять во многих лечебных целях. У него горьковатый ароматный вкус, сопровождающийся некоторой остротой, которая ни в коем случае не является неприятной,

ТЕТРАГИНИЯ.

56. ПАДУБ (*Ilex aquifolium*) - небольшое вечнозеленое деревце с блестящими, неправильной формы и остистыми листьями и белыми цветами, которые растут гроздьями вокруг ветвей, а на смену им приходят маленькие красные ягоды.

В тех частях страны, где остролист растет в большом количестве, он придает пейзажу жизнерадостность зимой, что чрезвычайно приятно. Именно по этой причине их высаживают главным образом в садах и зарослях кустарников. Варварский вкус наших предков был таков, что они часто придавали им форму птиц, четвероногих и других фантастических изображений природы.

В качестве изгороди остролист в высшей степени полезен. При формировании живой изгороди он поддается стрижке и сохраняет свою зелень и красоту, не повреждаясь даже в самые суровые зимы. Его рост медленный, а продолжительность больше, чем у большинства других деревьев. *Древесина*, твердая и мелкозернистая, широко используется для облицовки и часто окрашивается в черный цвет для имитации черного дерева. Он также с успехом используется при изготовлении ручек для ножей, зубчатых колес для мельничных кругов и других изделий. *Листья* зимой служат прекрасной пищей для овец и оленей, а *ягоды* обеспечивают пропитание в это суровое время года пернатым племенам. В некоторых местах, особенно на острове Корсика, жители используют семена падуба для приготовления напитка, чем-то похожего на кофе, но значительно уступающего ему.

The *Кора* падуба гладкая и изобилует густым слизистым веществом, из которого делают изделие, называемое *птичьим лаймом*. Для этого его отваривают десять или двенадцать часов; и, когда зеленая кожура будет отделена, его закрывают во влажном месте и оставляют на две недели. Затем его измельчают до состояния жесткой пасты и промывают проточной водой до тех пор, пока не останутся все загрязнения. Следующая часть процесса заключается в том, чтобы дать ему бродить в течение четырех или пяти дней; после чего его смешивают на огне с третьей частью орехового масла (241) или какой-либо другой маслянистой жидкости, и таким образом оно становится пригодным для употребления.

Птичья известь обладает замечательными адгезивными свойствами, особенно к перьям и другим сухим веществам. По этой причине его используют для намазывания веток, чтобы заманить птиц в ловушку. По своей эластичности и горючести он очень похож на индийский каучук; и если бы можно было применить какие-либо средства для его упрочнения, то, без сомнения, им можно было бы заменить это изделие.

Падуб заслуживает гораздо более интенсивного выращивания, чем это есть на самом деле. Несколько лет назад человек, купивший дерево падуба в Йоркшире, продал голландскому торговцу птичий лайм, приготовленный из коры, почти за всю сумму своей первоначальной покупки.

У древних римлян было принято посылать ветки остролиста своим друзьям с новогодними подарками в знак добрых пожеланий. Мы украшаем им наши дома и церкви на Рождество, чтобы придать, как уже было замечено, весенний вид посреди зимы.

КЛАСС V.—ПЕНТАНДРИЯ.

МОНОГИНИЯ.

57. *АЛКАНЕТ* - это красящий препарат, кора корня, из которого получается шероховатое растение (*Anchusa tinctoria*), с пушистыми и копьевидными листьями и гроздьями мелких фиолетовых или красноватых цветков, тычинки которых короче венчика.

Хотя это растение иногда выращивают в Англии, гораздо большая часть алканета, который мы используем, импортируется либо из Леванта, либо из окрестностей Монпелье во Франции.

Алканет придает прекрасный темно-красный цвет всем маслянистым веществам и винным спиртам, но придает воде тусклый коричневатый оттенок. Его в основном используют для окрашивания масел, пластырей, бальзамов для губ и других подобных изделий. Его также используют в составах для натирания и придания цвета мебели из красного дерева. Воск, окрашенный алканетом и нанесенный на поверхность теплого мрамора, окрашивает его в телесный цвет и глубоко впитывается в камень.

58. *БОРЩЕВИК* - это растение (*Primula veris*) , которое растет на большинстве лугов и пастбищ и слишком хорошо известно, чтобы требовать какого-либо описания.

Из цветков борщевика, собранных и высушенных, иногда готовят бальзамический чай. При кипячении с определенным количеством воды и сахара, а затем надлежащем брожении из них можно получить особенно приятное вино.

The *Корни* имеют приятный запах, а при погружении в эль или пиво, как говорят, значительно повышают крепость напитка. *Листья* иногда употребляют в пищу как комнатную траву и в салатах; и листья, и цветки являются отличной пищей для шелкопрядов.

59. ГРЕЧИХА, или БОЛОТНАЯ ФАСОЛЬ (*Menyanthes trifoliata*), является обычным растением в мелководных прудах; ее отличают тройчатые листья и мохнатые розовые и белые цветки на внутренней поверхности.

В Великобритании нет растения, цветы которого были бы красивее, чем у гречихи; и ничто, кроме трудности ее размножения в сухой почве, не могло бы помешать ей найти место в каждом саду. Листья очень горькие, и их иногда используют в высокогорьях Шотландии в качестве чая для укрепления желудка. Жители некоторых частей Швеции используют их вместо хмеля, чтобы придать элю горький вкус; две унции их считаются равными по крепости фунту хмеля. Некоторые люди курят листья гречихи вместо табака; и было обнаружено, что различные препараты из этого растения эффективны как средство против лихорадки, а также при скорбных и золотушных заболеваниях, ревматизме и водянке. Существует мнение, что овцы, которых заставляют есть гречневую фасоль, излечиваются от гнили. В Лапландии говорят, что толченые корни, хотя и очень невкусные, иногда превращают в хлеб.

60. СКАММОНИЯ - это концентрированный или высушенный сок, получаемый из корней вьющегося растения из семейства вьюнковых (*Convolvulus scammonia*, рис. 7,) , которое культивируется в Азиатской Турции, Сирии и Персии.

Это растение известно тем, что у него листья в форме стрелы, особым образом зазубренные у основания, и на каждом цветоносе по два или три крупных и несколько пурпурно-белых цветка.

Корни растения скаммони толстые, черные на поверхности, белые внутри и полны едкого млечного сока, который в концентрированном виде часто используется в медицине. Чтобы получить его, в определенное время года землю удаляют с верхней части корней, пока они растут, а верхушки срезают наискось. Сок вытекает из раны в небольшой сосуд, врытый в землю на нижнем конце раны, чтобы его можно было принять. Но, поскольку каждый корень содержит лишь очень небольшое количество, продукты из нескольких корней обычно смешивают вместе для большего удобства при выставлении на солнце и сушке. Тем не менее, полученного таким образом количества иногда недостаточно для удовлетворения спроса. В этом случае к нему добавляют сок, выдавленный под давлением из листьев и стеблей.

Лучшие сорта скаммони импортируются из Алеппо в виде легких, губчатых, рассыпчатых кусочков блестящего черновато-серого цвета, которые имеют слабый, неприятный запах и горьковатый, острый вкус. Иногда в него добавляют муку, а иногда даже песок или землю.

По своему медицинскому воздействию скаммоний, применяемый отдельно, является эффективным, хотя и сильным слабительным средством. Но при растирании с сахаром, миндалем или гуммиарабиком его действие становится достаточно мягким и безопасным.

61. *ХАЛАП* - это корень темного цвета, который обычно импортируют поперечными ломтиками из Южной Америки.

Растение, которое его производит (Convolvulus jalapa, рис. 8) принадлежит к трибе convolvulus и обычно имеет листья в форме сердца и цветы, красноватые снаружи и темно-фиолетовые или желтоватые внутри.

Название халап происходит от Халапы, города в Южной Америке, расположенного между Веракрусом и Мексикой, где первоначально было обнаружено растение, корнем которого оно является, и откуда оно было импортировано в больших количествах в Европу. Растение халап в настоящее время культивируется в ботаническом саду Чарльзтауна и в нескольких других частях Америки. Свежеприготовленный корнеплод крупный, беловатый и налит соком; но при сушке лучшие кусочки получают плотными, твердыми, увесистыми, темного цвета с черными круглыми отметинами. Как по запаху, так и по вкусу он вызывает тошноту. Его часто смешивают с ломтиками корня брионии; но их легко отличить по более бледному цвету и пористой текстуре.

Единственный способ применения этого корня - как лекарственного средства; и его вводят в виде субстанции, настойки и экстракта. Он успешно применялся при нескольких заболеваниях; но, поскольку он очень силен по своему действию, при его применении необходима большая осторожность, особенно у детей.

62. *ПЕРУАНСКАЯ КОРА* - это продукт дерева, произрастающего в Южной Америке, и главным образом в Перу, откуда и произошло его название.

Это дерево (Cinchona officinalis), по размеру и общему виду, несколько напоминает нашу вишню. Листья у него парные, овальные, заостренные, нервированные и гладкие с верхней стороны; цветки свисают рыхлыми гроздьями, по краям окаймлены бахромой, внутри красные (рис. 10.)

Раньше это ценное лекарство называлось *корой иезуита*, поскольку оно было впервые завезено в Европу некоторыми лицами религиозного ордена, называемого иезуитами, которые обосновались в Южной Америке. Они были обучены его использованию жителями Перу, которым он был давно известен; и в течение многих лет он продолжал оставаться для них прибыльным предметом торговли. Своим официальным названием cinchona он был обязан супруге испанского вице-короля, графине дель Чинчон, которая около 170 лет назад извлекла большую пользу из его употребления.

Дерево, из которого его получают, растет спонтанно и в большом изобилии в нескольких горных лесах Кито и Перу. Подходящее время для стрижки - с сентября по ноябрь, единственный сезон, в течение которого дожди значительно прекращаются. Индейцы, как только они находят место, где деревьев достаточно, строят несколько хижин для себя и одну большую хижину для хранения коры, чтобы уберечь ее от намокания. Затем они выходят, каждый вооружен большим ножом и мешком, в который вмещается около пятидесяти фунтов коры. На каждое дерево уходит по два человека. Сначала они срезают кору как можно дальше от земли, насколько могут дотянуться. Затем они привязывают к

дереву несколько палок на небольшом расстоянии друг от друга, каждая длиной около половины ярда, чтобы они служили лестницей, по которой они могут подняться на верхнюю часть, всегда срезая кору, насколько могут дотянуться, прежде чем закрепить новую ступеньку. Таким образом, один из двоих взбирается наверх, в то время как мужчина внизу собирает то, что нарезает его товарищ. Чтобы сменить друг друга, они по очереди взбираются на разные деревья; и обычно они могут наполнить свои сумки один раз в течение дня. Когда они возвращаются в свои хижины, они раскладывают кору для просушки и очень заботятся о том, чтобы она не намокла, что могло бы сильно повредить ее.

Используются три вида коры: *бледная, красная и желтая*. Из них два последних были обнаружены недавно. Красного сейчас очень мало, и его редко завозят в Европу. Светлую кору импортируют с Майна Испании в больших связках, плотно упакованных в козьи или другие шкуры. Желтая кора состоит из гораздо более крупных кусков, более плоских и толстых, чем у светлой коры.

Некоторые авторы сообщают нам, что перуанцы впервые узнали об использовании этой коры, наблюдая за некоторыми животными, страдающими перемежающимися лихорадками, которые инстинктивно тянулись к ней. Другие говорят, что один из жителей Перу, страдавший лихорадкой, вылечился, выпив воды из пруда, в который случайно упало несколько деревьев этого вида. При его первом появлении в Европе многие выдающиеся врачи выступали против его применения, и долгое время после этого это считалось очень опасным средством. Однако со временем его свойства стали совершенно определенными, и в настоящее время он считается одним из самых ценных лекарств, которыми мы располагаем.

Перуанскую кору используют как средство при перемежающихся лихорадках; а некоторые люди назначают ее при других видах лихорадок, при сливающейся натуральной оспе, при гангренозной ангине и, действительно, при всех видах гангрены. Его дают в порошке, в виде экстракта, спиртовой настойки и отвара; но наиболее эффективной формой является порошок. На вкус он горький и вяжущий, оставляющий во рту ощущение, которое сохраняется еще некоторое время; но запах у него скорее приятный, чем какой-либо другой.

63. КОФЕ - это семя вечнозеленого кустарника, который выращивается в жарком климате и в основном импортируется из Аравии, Ост- и Вест-Индии.

Этот кустарник (*Coffea Arabica*, рис. 9) достигает пятнадцати-двадцати футов в высоту. Листья длиной четыре-пять дюймов и шириной два дюйма, гладкие, зеленые и блестящие на верхней поверхности; а цветки, которые растут пучками у основания листьев, белые и душистые. Ягоды или фрукт несколько овальной формы, размером примерно с вишню, при созревании темно-красного цвета. Каждый из них содержит две ячейки, и в каждой ячейке есть одно зернышко, которое и есть кофе таким, каким мы его видим до того, как он подвергнется процессу обжарки.

О кофе мы узнали совсем недавно. Грекам и римлянам он был совершенно неизвестен. Его использование, по-видимому, зародилось в Эфиопии; и, как утверждается, в 1554 году он был впервые введен в Константинополе, откуда постепенно был принят в западных частях Европы. В 1652 году мистер Дэниел Эдвардс, торговец индейкой, привез с собой в Англию слугу-грека по имени Паскуа, который разбирался в способах обжарки кофе и приготовления из него напитка. Этот человек был первым, кто публично продавал кофе в этой стране; и для этой цели он содержал дом в Джордж-Ярде на Ломбард-стрит. В Париже кофе был почти неизвестен до прибытия турецкого посла Соломона Аги в 1669 году; примерно через три года после этого, как говорят, в этом городе была открыта первая кофейня. Кофейный кустарник был первоначально посажен на Ямайке в 1732 году.

Культуре приготовления кофе в Аравии уделяется большое внимание. Деревья выращиваются из семян, посеянных в питомниках, а затем высаживаются во влажных и тенистых местах, на склонах или у подножия гор. Следует позаботиться о том, чтобы небольшие ручейки воды попадали к корням деревьев, которые в определенное время года нуждаются в постоянном увлажнении. Как только фрукты почти созреют, воду выключают, чтобы фрукты не стали слишком сочными. В местах, сильно обращенных к югу, деревья посажены рядами и затенены от слишком сильного солнечного жара ветвистым тополем. Когда плоды достигают зрелости, под деревьями расстилают тряпки, на которые работники встряхивают ягоды. Затем они раскладывают ягоды на циновках и выставляют их сушиться на солнце. Затем шелуху снимают большими и тяжелыми роликами из дерева или железа. Когда кофе таким образом очищен от шелухи, его снова сушат на солнце и, наконец, просеивают большим веером, чтобы очистить от кусочков шелухи, с которыми он смешался. Фунт кофе обычно дает больше, чем одно дерево; но дерево в очень сильном состоянии даст три или четыре фунта.

Самый лучший кофе импортируют из Мокко, городка на восточном берегу Красного моря. Этот кофе, который в Европе называется *Мокко* и *кофе из индейки*, стоит дороже любого, который могут поднять наши колонисты; как предполагается, из-за разницы климата и почвы, на которой он выращивается. Его упаковывают в большие тюки, каждый из которых содержит несколько тюков поменьше; в хорошем состоянии он выглядит свежим и имеет зеленовато-оливковый цвет. Следующий по популярности кофе выращивается на Яве и в Ост-Индии, а самый дешевый - в Вест-Индии. Говорят, что при укладке на суда с ромом, перцем или другими продуктами кофе приобретает неприятный привкус, и это считается причиной неполноценности того, что импортируется с наших собственных плантаций.

Предполагается, что количество кофе, ежегодно поставляемого Аравией, превышает четырнадцать миллионов фунтов. До начала Французской революции один только остров Сан-Доминго экспортировал более семидесяти миллионов фунтов стерлингов в год.

Почти все магометане пьют кофе по крайней мере два раза в день, очень горячий и без сахара. Качество кофе во многом зависит от мастерства и внимания, которые проявляются при его обжарке. Если его обжарить слишком мало, оно лишается вкуса, а если слишком много, то становится кислым и имеет неприятный пригоревший привкус. В Англии процесс запекания обычно выполняется в цилиндрической жестяной коробке, перфорированной многочисленными отверстиями и закрепленной на вертеле, который проходит вдоль по центру и поворачивается домкратом.

С медицинской точки зрения считается, что кофе полезен для улучшения пищеварения, стимулирования естественной секреции и предотвращения или устранения склонности к сонливости. Было обнаружено, что он очень полезен при облегчении некоторых случаев сильной головной боли.

Внешняя мясистая часть ягоды и внутренняя оболочка, которая непосредственно покрывает семена, используются арабами, и среди них первая пользуется большим уважением и составляет то, что называется *кофе по-султански*.

64. *СТРАМОНИУМ, или КОЛЮЧАЯ ЯБЛОНЯ (Datura stramonium), однолетнее растение с толстыми круглыми стеблями, несколько треугольными листьями, зазубренными по краям, крупными белыми и воронкообразными цветками и семенными сосудами, большими и усеянными шипами.*

Хотя страмониум изначально был родом из Америки, в настоящее время он часто встречается на навозных кучах и на возделываемых землях нашей собственной страны; и, будучи однажды занесен в сад, его трудно искоренить. Его запах чрезвычайно неприятен, а свойства при приеме внутрь настолько пагубны, что вызывают головокружение, оцепенение, а иногда даже смерть. Семена особенно вредны. Несмотря на это, отжатый или высушенный сок листьев считался ценным средством при эпилепсии и других судорожных расстройствах. Мазь, приготовленная из них, облегчает внешние воспаления; а курение сухих листьев в последнее время рекомендуется при астматических жалобах.

Снотворные и опьяняющие свойства страмониума хорошо известны в восточных странах, и часто это растение использовалось в очень ненадлежащих целях.

65. *ТАБАК в том виде, в каком мы его видим, представляет собой наркотическое средство, получаемое из высушенных листьев однолетнего растения (Nicotiana tabacum, рис. 11) , которое в основном культивируется в Северной Америке,*

Стебель табака прямой, крепкий, круглый и выносливый. Листья крупные, продолговатые, заостренные, липкие, бледно-зеленого цвета. Цветки, которые заканчивают стебель и ветви рыхлыми гроздьями, красноватого цвета, воронковидной формы, с длинной волосистой трубкой; семенной сосуд овальный и разделен на две ячейки, содержащие множество округлых семян.

Выращивание табака в значительной степени осуществляется в нескольких частях Северной Америки. Семена, смешанные с золой из-за их мелкости, высевает незадолго до начала сезона дождей; и, чтобы лучше укрыть их, грядки перекапывают или вытаптывают. Примерно через две недели начинают появляться молодые растения, и, как только у них появляются четыре листа, их вытягивают и пересаживают в ряд на расстоянии примерно трех футов друг от друга на табачное поле. Здесь их содержат подальше от сорняков, и, как только на каждом из них вырастет по восемь или девять листьев, верхушки обрывают, чтобы листья стали гуще и длиннее. Когда растения полностью подрастут, а листья станут

несколько ломкими, их срезают ножом близко к земле. Им дают некоторое время полежать на земле, после чего относят в сушильный сарай, где их подвешивают парами на веревках. Когда листья полностью высохнут, их отделяют от плодоножек и скручивают в небольшие пучки, обвязанные другим листом. Эти свертки складывают в кучи и укрывают одеялами примерно на семь дней для обогрева; после чего их плотно укладывают в бочки для вывоза.

Название табак получил благодаря тому, что первоначально он был завезен в Европу с Тобаго, или Табаго, острова в Панамском заливе, недалеко от побережья Америки.

Американским индейцам употребление табака было известно на протяжении многих веков; и практика *курения* его характерна почти для всех племен. Табак является частью любого развлечения, и в промежутках между охотой, сном и приемом пищи он занимает немалую часть их времени. Во многих их религиозных церемониях используется табак; и были случаи, когда они употребляли его в таком количестве, что наступала смерть.

Считается, что обычай курить впервые был введен в Англии сэром Уолтером Рэли во времена правления королевы Елизаветы, и в связи с этим часто рассказывали нелепую историю: сэр Уолтер приказал слуге принести ему кувшин воды, тот, вернувшись в комнату, застал его курящим и, встревоженный тем, что его хозяин явно горит, выплеснул все содержимое кувшина ему в лицо, чтобы погасить огонь.

В настоящее время эта отвратительная практика стала настолько распространенной, особенно в Голландии и Германии, что составляет повседневную роскошь почти для всего крестьянства этих стран, а также для более ленивых и богатых классов населения. Для многих конституций это очень вредно. При первом введении это вызывает рвоту, интоксикацию и другие неприятные эффекты. Однако при повторении они прекращаются, хотя их ошеломляющие свойства никогда полностью не преодолеваются.

Другой формой, в которой используется табак, является *нюхательный табак*. Основой нюхательного табака является табачный порошок, но в него добавляют много других веществ, чтобы придать ему специфический запах или придать ему остроту. При первом нанесении на нос нюхательный табак вызывает чихание, но при повторном применении это полностью прекращается. Практика употребления нюхательного табака в некоторых случаях оказывала вредное воздействие на обоняние и голос; это сопровождалось потерей памяти и симптомами ослабления нервной системы.

Но нет более отвратительного способа употребления табака для непривычных к нему людей, чем жевание. Рабочие классы, и особенно моряки, придерживаются этой практики главным образом из представления, хотя и, по-видимому, весьма ошибочного, что это предотвратит возвращение голода и, в некоторой степени, восполнит нехватку продовольствия.

Хотя все это отвратительно как практика, нет никаких сомнений, но с медицинской точки зрения они могут сопровождаться хорошими эффектами. Курение и жевание часто облегчают зубную боль; и некоторые люди считают первое средством защиты от инфекции. Случайное и умеренное употребление нюхательного табака в ряде случаев было признано полезным, особенно при головных болях, а также при заболеваниях глаз и ушей. Настоя табака иногда назначают в медицине, но этот препарат в основном дают в виде винного или

водянистого настоя. Табак является мощным лекарством, и его следует применять с большой осторожностью. Дым этой травы, выдуваемый против вредных насекомых, уничтожает их и является средством, которое садоводы используют для избавления теплиц от тех, кто заражает их растения.

Табак достаточно вынослив, чтобы выдерживать суровый европейский климат, и выращивается в нескольких частях Испании и Португалии. Однако, поскольку при ввозе он облагается высоким налогом в пользу правительства, выращивание его в этой стране законодательным органом ограничено половиной пяди земли в *лечебных садах*; и если это количество будет превышено, культиватор подлежит штрафу в размере десяти фунтов за каждый пядь.

Различные виды табака и нюхательного табака объясняются скорее различиями климата и почвы, на которых были выращены растения, а также различными способами ведения хозяйства и производства, чем какими-либо существенными различиями в растениях, из которых они производятся.

66. *ПАСЛЕН СМЕРТОНОСНЫЙ* (*Atropa belladonna*) - *чрезвычайно ядовитое растение, произрастающее в живых изгородях и на пустырях в нескольких частях Англии, с несколько овальными листьями тускло-зеленого цвета, фиолетовыми колокольчатыми цветами и блестящими черными ягодами, каждая размером с небольшую вишню.*

В Великобритании нет растения, столь пагубного по своему воздействию на организм человека, как это; а привлекательный внешний вид и сладковатый вкус *ягод* во многих случаях, особенно у детей, приводили к самым фатальным последствиям. Правда, известно, что некоторые люди съедали три или четыре из них без вреда для себя; но у других одна ягода, и даже половинка одной, приводила к смерти. *Листья* более сочные, чем ягоды. Обычными симптомами этого яда являются глубокий и смертельный ступор, головокружение, бред, сильная жажда, рвота и конвульсии. Говорят, что глоток уксуса и постоянное пребывание пациента в движении - лучшие средства лечения.

Некоторые авторы предполагали, что именно смертоносный паслен производил те странные и ужасные эффекты, которые, по описанию Плутарха, испытали римские солдаты под командованием Антония во время их отступления от парфян: "Их нужда в провизии была настолько велика, что они были вынуждены питаться неизвестными им растениями. Среди прочего, они нашли траву, которую многие съели; вскоре после этого они потеряли память и чувства и всецело посвятили себя переворачиванию всех камней, которые могли найти; затем, испытав приступ рвоты, они упали замертво".

The *Листья* паслена смертоносного иногда использовались наружно и с хорошим эффектом при раке, а также при язвах и опухолях различных видов. Они также назначаются внутрь в виде инфузий; но страдания пациента, какой бы малой ни была доза, настолько ужасны, что мало кто из практикующих врачей любит прибегать к ним.

67. *КАРТОФЕЛЬ* (*Solanum tuberosum*) - хорошо известный съедобный корень, который изначально был завезен в эту страну из Америки.

Ни один корень, с которым мы знакомы, не является столь ценным для человечества в странах с умеренным климатом, как картофель. В некоторых странах, особенно в Ирландии, картофель является важнейшим продуктом питания для низших классов населения. Английские крестьяне отнюдь не ценят картофель так, как он того заслуживает. В дополнение к его ценности для кулинарного применения, его можно было бы, в очень значительной степени, использовать в качестве замены хлеба. При правильном приготовлении и смешивании с почти равной порцией пшеничной муки из него можно даже сделать батоны. Разновидность сыра можно приготовить, измельчив картофель до консистенции пасты, добавив равное количество творога, из которого делают сыр, с небольшим количеством соли и некоторыми другими ингредиентами, смешав все вместе и сформовав их в формы. Любимое блюдо немцев - нарезанный ломтиками вареный картофель, поливаемый тем же соусом, который используется для салатов, и смешанный с анчоусами.

Эти корнеплоды служат отличным кормом для лошадей и крупного рогатого скота; говорят, что на них быки откармливаются быстрее, чем на капусте или репе. Картофель также пригоден для откорма свиней; но за некоторое время до их забоя необходимо дополнительно использовать ячменную муку, так как в противном случае жир бекона может выкипеть при приготовлении. При употреблении картофеля в пищу его необходимо каким-либо образом подготовить с помощью нагрева, так как в противном случае он будет невкусным и ядовитым.

Раньше из картофеля перегоняли разновидность бренди, но это было запрещено законодательным органом. Крахмал можно получить из картофеля простым способом, промыв его в воде и хорошо промыв мякоть: крахмал оседает на дно емкости в виде тяжелого и тесно связанного осадка. Этот крахмал используется для тех же целей, что и крахмал, приготовленный из пшеницы: он также ценен своим размером, который, в отличие от размера, получаемого из веществ животного происхождения, нелегко разлагается и не имеет неприятного запаха. Пекари в Германии, добавляя кальцинированные устричные раковины и поджаренную хартсхорн, превращают мякоть картофеля в дрожжи. Из *стеблей* или ботвы картофеля можно сделать бумагу. Они также весьма полезны в качестве удобрения. *Яблоки*, или коробочки с семенами, можно с пользой использовать в качестве маринада: говорят, что при правильном приготовлении они даже вкуснее огурцов.

Существует множество разновидностей картофеля. Из них наиболее примечательны различные виды *картофеля с почками*, *Эйлсбери уайт* и *Олтрингем эрли уайт*, которые выращиваются главным образом для столового употребления; *бычий благородный*, *ирландский пурпурный* и *красный картофель*, которые приспособлены для кормления.

Этот ценный корень был первоначально импортирован из Америки примерно в начале семнадцатого века. Жители Ирландии утверждают, что впервые он был занесен в эту страну в результате случайного крушения у их берегов судна, груженного картофелем и направлявшегося в Англию.

Обычный способ посадки картофеля заключается в том, что корни разрезают на части, оставляя по одному глазку или почке для каждого деления и высаживая их в землю. Они преуспеют на любой сносной почве, но пышнее всего они растут на легких супесях. Подходящее время для их выкапывания - в сухую погоду осенью, когда листья и стебли начинают гнить. При выращивании в небольших масштабах их обычно выкапывают трехзубыми вилами; но при выращивании в полях, где этот процесс был бы слишком утомительным, их выкапывают плугом.

68. *КАПСИКУМЫ* - южноамериканские и индийские растения, легко узнаваемые по своим полым стручкам ярко-красного или желтого цвета, которые содержат множество мелких, плоских семян в форме почек.

Основными видами являются сердцевинный или болгарский перец (*Capsicum grossum*), гвинейский перец (*capsicum annuum*, рис. 12), и птичий перец (*Capsicum baccatum*).

Все виды стручкового перца обладают одинаковыми общими свойствами. В жарком климате, но особенно в Ост- и Вест-Индии, а также в некоторых частях Испанской Америки, плоды этих растений широко используются в кулинарных целях. Его едят в больших количествах, как с животной, так и с растительной пищей, и смешивают в большей или меньшей пропорции почти со всеми видами соусов.

Кайенский перец готовят из плодов различных видов стручкового перца. Эти созревшие плоды собирают, сушат на солнце, а затем толкут; порошок смешивают с определенной порцией соли и хранят для употребления в плотно закупоренных бутылках. В последние годы кайенский перец был завезен в большинство стран Европы; и в настоящее время он широко используется в качестве острого ингредиента в супах и блюдах с высокой приправой. Вкус у него чрезвычайно терпкий, и он оставляет длительное ощущение тепла во рту, которое лучше всего убрать сливочным маслом. В небольших количествах кайенский перец является хорошим стимулятором; в медицине он используется как наружно, так и внутренне, для улучшения работы органов тела при вялости или торпидности; говорят, что он эффективен при многих подагрических и паралитических заболеваниях.

69. *ГВИНЕЙСКИЙ ПЕРЕЦ, или ОДНОЛЕТНИЙ СТРУЧКОВЫЙ ПЕРЕЦ* (рис. 12), - стройное травянистое растение с гладкими листьями, белыми цветами, одиночными цветоножками и гладкими блестящими плодами продолговатой формы, обычно красно-желтого цвета.

Это растение произрастает как в Ост-, так и в Вест-Индии и считается самым выносливым из всего семейства стручковых перцев. Во многих частях Юга Европы его плоды крестьяне едят на завтрак зелеными, и они предпочитают их луку или чесноку. Плоды всех этих видов могут быть полезны в домашнем хозяйстве либо в качестве маринада, либо в качестве кайенского перца. Для последнего его можно высушить на огне и измельчить в порошок в обычной мельнице для перца.

70. КОЛЮЧКА (*Rhamnus catharticus*) - колючий кустарник, растущий в зарослях и живых изгородях, с гроздьями мелких зеленых цветов, шаровидными черными ягодами и несколько овальными листьями, зазубренными по краю.

Примерно в сентябре месяце ягоды самшита начинают созревать; и если при полном созревании на них остаются синяки, они приобретают зеленый оттенок. Из них получают сочно-зеленый цвет, который художники используют в акварелях, выпаривая сок до консистенции жевательной резинки. Из сока незрелых ягод, смешанного с квасцами, получается желтый краситель, который используется красильщиками, а также для окрашивания карт или бумаги. Если плоды собрать поздней осенью, то сок будет фиолетового цвета. Сироп из ягод шиповника иногда используется при водянке и других жалобах, хотя есть возражения против него из-за того, что он вызывает тошноту и колики. Ягоды имеют слабый неприятный запах и тошнотворно-горький вкус. Нет ничего необычного в том, чтобы смешивать с ними плоды ягодной ольхи и шиповника или заменять их ими. Подделка, однако, легко обнаруживается при осмотре, поскольку в ягодах самшита содержится по четыре семечка, которых нет в других ягодах.

Говорят, что из внутренней коры самшита получают лекарство, предпочтительнее того, которое дают ягоды, но оно чрезвычайно сильное.

71. НУКС ВОМИКА, или ВОМИНОВЫЙ ОРЕХ, представляет собой круглое плоское семя диаметром около дюйма серовато-коричневого цвета и роговой консистенции, выращенное на дереве (*Strychnos nux vomica*), которое растет в Ост-Индии.

Дерево большого размера, с несколько овальными листьями, расположенными парами, каждый из которых отмечен тремя или пятью крепкими ребрами. У молодых ветвей набухшие суставы. Цветки собраны в своеобразные зонтики на концах ветвей.

The Плод, из которого получается вомический орех, представляет собой разновидность ягоды размером примерно с небольшое яблоко, покрытую твердой субстанцией, несколько напоминающей субстанцию граната ([154](#)), которая при созревании приобретает красивый оранжевый цвет. Этот фрукт наполнен мякотью, которая содержит семена.

Потребление *nux vomica* настолько велико, что количество, выставленное на продажу Ост-Индской компанией в 1808 году, составляло около пяти тонн по весу, а цена - около девятнадцати шиллингов за сотню по весу, без учета пошлины. Предполагается, что общественные пивовары иногда используют этот наркотик при фальсификации эля и портера с целью сделать его более опьяняющим, чем это было бы в противном случае.

Он используется для уничтожения паразитов и, как говорят, быстро приводит к летальному исходу собак, лис, волков и большинства других четвероногих. Растертый и смешанный с овсянкой, он используется для уничтожения крыс. Каким бы вредным ни было это снадобье, в последнее время оно стало применяться на Континенте как высокоэффективное лекарство при спазматических заболеваниях кишечника и некоторых других жалобах; но применять его должны только врачи.

Недавно из Индии был импортирован экстракт пух vomica, но неизвестно, с какой целью.

72. ТИКОВОЕ ДЕРЕВО (Tectonia grandis) - ценная порода древесины, произрастающая в лесах Ост-Индии.

Это дерево достигает высоты пятидесяти футов и выше. Листья у него несколько овальные, слегка зубчатые, шероховатые с верхней стороны и покрытые снизу белым пухом; цветки собраны в пучки, маленькие, белые и ароматные.

Для строительства судов тиковое дерево считается лучшим по сравнению со всеми видами древесины, кроме дуба. Говорят, что он почти не разлагается в воде, а его горечь предохраняет его от нападения червей. Для всех столярных работ тик - самая полезная древесина, которая производится в Азии. Он легко поддается обработке и отличается особой прочностью и долговечностью. Лучшим считается то, что растет на побережье Малабара, но наибольшее количество получают из Пегу. Первое почти полностью изготавливается из древесины горных пород, тогда как второе - из низкой и равнинной местности. В Индии большая часть мебели изготавливается из тикового дерева.

В последнее время внимание правительства было привлечено к выращиванию этой древесины, и в настоящее время ее широкому распространению уделяется большое внимание. В условиях нынешнего дефицита дубовой древесины в Англии увеличение производства тика на Востоке становится важным фактором процветания нашего военно-морского флота. Его культура также была рекомендована на наших островах Вест-Индии, климат и почва которых считаются почти такими же, как в его родной стране.

73. МАНГО в том виде, в каком они импортируются в эту страну, представляют собой незрелые плоды восточноиндийского дерева (Mangifera Indica), маринованные в уксусе.

Манговое дерево вырастает до огромных размеров и имеет листья копьевидной формы, каждый длиной восемь-девять дюймов и шириной два дюйма. Цветы распускаются рыхлым букетом на концах стеблей.

The Плод этого дерева, когда он созрел, размером с гусиное яйцо и очень почитается в Индии из-за своего бодрящего запаха, который, как полагают, восстанавливает здоровье людей в упадочном состоянии. Под грубой скорлупой находится ядро, похожее на миндальное, которое можно употреблять в свежем или консервированном виде. Из отжатого сока этого фрукта индийцы готовят что-то вроде вина. Предназначенные для маринования плоды собирают в незрелом виде. В нашей стране имитацию манго делают из особого сорта дыни. Сбоку дыни отрезается небольшой квадратный кусочек, через который

вынимаются семечки. Затем ее начиняют семенами горчицы и измельченным чесноком, а затем маринуют с уксусом и специями. Крупные огурцы иногда готовят как манго.

74. КРАСНАЯ СМОРОДИНА - плод хорошо известного кустарника (Ribes rubrum), который культивируется в садах; а также в диком виде растет в лесах или зарослях некоторых северных частей Англии. Его грозди гладкие и свисающие, а цветки плоские.

Полезность этого фрукта в домашнем хозяйстве давно доказана. Его сок, если его сварить с равным количеством сахарной пудры, образует приятную на вкус субстанцию, называемую смородиновым желе, которое часто используется в соусах и для других кулинарных целей, а также для лечения ангины и простуды. Французы часто смешивают смородиновое желе с сахаром и водой в качестве напитка; и многие предпочитают эту смесь фруктовому пюре или лимонаду. Сок смородины является ценным средством при непроходимости кишечника; а при лихорадочных состояниях он полезен из-за того, что легко утоляет жажду и оказывает охлаждающее действие на желудок. Этот сок, сброженный с соответствующим количеством сахара, превращается в вкусное вино, которое значительно улучшается при хранении и которое при соблюдении осторожности может храниться двадцать лет и выше. Способы приготовления этого, а также других британских вин указаны во всех отечественных чековых книжках.

The Внутренняя кора, сваренная с водой, является популярным средством при желтухе; некоторые врачи назначают ее при отеках.

Белая и смородина телесного цвета во всех отношениях обладает теми же качествами, что и красные сорта.

75. ЧЕРНАЯ СМОРОДИНА - плод садового кустарника (Ribes nigrum) , который отличается опушенными гроздьями и продолговатыми цветками.

Ягоды кустарника черной смородины крупнее, чем ягоды красной, и, как говорят, в некоторых частях Сибири достигают размера лесного ореха. Из них иногда делают вино, желе, соус или сироп. Два последних часто используются при лечении ангины; а из-за большого употребления черной смородины в составе квинси их иногда называют косоглазием или ягодами квинси.

Листья ароматны и были рекомендованы благодаря своим целебным свойствам. Настой из них на манер чая очень полезен, и многие люди предпочитают его чаю. Нежные листья придают обычным спиртным напиткам оттенок, напоминающий бренди; а настой молодых корней полезен при лихорадках типа высыпаний.

Деревья черной смородины растут в диком виде среди влажных живых изгородей и по берегам рек в нескольких частях Норфолка. Сушеная смородина, продаваемая в магазинах, не относится к этому семейству, а представляет собой мелкий сорт винограда (79).

76. КРЫЖОВНИК - это плод колючего кустарника (*Ribes grossularia*) , который в диком виде произрастает в Чешире, Ланкашире и нескольких частях Йоркшира.

Немногие садовые фрукты так ценятся к столу, как крыжовник. В кулинарных целях крыжовник обычно используют до того, как он созрел; но это основано на ошибочных представлениях об их химических свойствах, поскольку ни для соусов, ни для вина, хотя они более прохладные и освежающие, они не обладают тонким вкусом и насыщенной сахаристостью, которые присущи спелым плодам. Вино, приготовленное из крыжовника, имеет большое сходство с шампанским. При изготовлении вина после сцеживания сока с фруктов принято снимать *кожицу*. Они, однако, могут с пользой использоваться при дистилляции, поскольку дают приятный спирт, чем-то напоминающий бренди. Говорят, что после выдержки в течение нескольких месяцев этот спирт по крепости и вкусу немногим уступает лучшему бренди Cogniac. Уксус можно приготовить из крыжовника. Некоторые сорта разливают в бутылки в зеленом виде и хранят для зимнего употребления; а другие для той же цели консервируют с сахаром.

Ягоды крыжовника сильно различаются по цвету, размеру и качеству. Одни гладкие, другие волосистые. Одни красные, другие зеленые, третьи желтые или янтарные. Дикий крыжовник значительно уступает по размеру тем, которые выращиваются в садах.

77. ИПЕКАКУАНА (*Viola ipecacuanha*) - лекарственный корень, маленький, сморщенный, изогнутый и придающий самые разнообразные формы; его импортируют из Вест-Индии и Южной Америки и дают как рвотное средство.

Существует три вида ипекакуаны: пепельного или серого цвета, коричневая и белая. Из них пепельный цвет обычно предпочтительнее для медицинского применения, поскольку он более эффективен, чем белый, и менее яроsten, чем коричневый. Впервые ипекакуана была завезена в Европу в середине семнадцатого века; но в широкое употребление она была введена примерно в 1686 году, когда была введена в практику под покровительством французского короля Людовика Четырнадцатого. Его вкус горьковатый и несколько едкий, и кажется, что он покрывает язык чем-то вроде слизи. Это одно из самых мягких и безопасных рвотных средств, с которыми мы знакомы; его вводят в порошок, в виде вина и в виде настойки. У него есть то особое преимущество, что, если он не действует как рвотное средство, он проходит, не повреждая кожу или кишечник. В очень малых дозах он эффективен при упорном кашле и ряде других жалоб. Корни разновидности аконита (*Aconitum*) нередко заменяют корнями ипекакуаны; но в некоторых случаях эта замена сопровождалась фатальными последствиями.

78. ВИНОГРАДНЫЕ ЛОЗЫ - очень важная порода кустарников, плодам которых мы обязаны всеми нашими иностранными винами, всевозможным изюмом и сушеной смородиной, продаваемой в магазинах.

Культивируется несколько видов виноградной лозы, но, безусловно, самой важной из них является обыкновенная лоза (Vitis vinifera Линнея).

Утверждается, что самое раннее появление виноградной лозы в западных частях Европы произошло примерно в 280 году с санкции римского императора Проба, который во всех своих владениях ревностно поощрял занятия сельским хозяйством. Не может быть никаких сомнений в том, что в древности виноградные лозы разводились на нашем собственном острове для производства вина и что в Глостершире, Хэмпшире и некоторых других графствах имелись значительные виноградники; но поскольку виноградные лозы в основном произрастают во внутренних странах, расположенных между тридцатым и пятьдесят первым градусами широты, очевидно, что в Великобритании не может быть части, достаточно приспособленной для их успешного выращивания.

Любой человек, увидевший сад хмеля, может легко составить представление о внешнем виде *виноградника*. Виноградные лозы обычно размножают черенками или отступами от корней. Когда они наберут достаточное количество корней, их пересаживают из питомника на виноградник, почва которого должна быть легкой и плодородной. Их сажают в эту землю рядами и через равные промежутки времени, оставляя между ними достаточно места, чтобы виноградарь и жнецы могли пройти между ними; и как только укоренившимся растениям исполняется три года, они начинают приносить плоды. Сезон обрезки и подкормки - ранняя часть года, до того, как начинает набухать сок; и примерно в то время, когда появляются цветы, растения привязывают к шестам, чтобы поддерживать их, предотвращать их переплетение друг с другом, обеспечивать свободную циркуляцию воздуха между ними и обеспечивать большее удобство для сбора плодов.

Сбор винограда, который является сезоном веселья и восхищения для всей страны, начинается в начале осени. Жители деревни собираются на соответствующих виноградниках под руководством надсмотрщиков. Сбор винограда, как правило, проводится в три отдельных этапа. Первый из них включает в себя все лучшие и самые спелые грозди, тщательно очищая от них все виноградины, которые кажутся зелеными или загнившими; второй ограничивается крупными и толстыми гроздьями, которые не такие спелые, как другие; а те, которые почти зеленые, увядшие или загнившие, собирают в последнюю очередь.

Чтобы получить сок из винограда, его подвергают обработке на больших прессах, несколько похожих по конструкции на прессы для отжима сидра в нашей стране (отдельные срезы по-прежнему хранятся отдельно), и сок разливают в емкости, предназначенные для этой цели. После этого он подвергается необходимой ферментации, превращающей его в вино. Древние получали сок путем измельчения винограда. Эта практика упоминается в различных частях Священного Писания, но, пожалуй, ни в одной характеристике древнего урожая не выражена так сильно, как в предсказаниях Исая о Моаве: "И исчезнет веселье с поля изобилия; и на виноградниках не будет ни пения, ни восклицания; топтатели не будут вытаптывать вино из прессов своих; Я сделал так, чтобы прекратились крики о сборе

урожая". Вытаптывание винограда до сих пор практикуется в нескольких частях мира. Древние часто хранили свое вино в мехах или кожаных мешочках, хорошо скрепленных по швам; отсюда и отрывок из Евангелий: "и не наливают молодого вина в старые мехи, иначе мехи разбиваются, и вино вытекает, и мехи портятся; но наливают молодое вино в новые мехи, и то и другое сохраняется".

Виды вина чрезвычайно разнообразны. Разница, которая существует между ними, однако, обусловлена не столько различием в сортах винограда, сколько качеством плодов, получаемых в результате разновидностей почвы, возделывания и климата, которым они подвержены. Это различие также зависит, в некоторых случаях, от особого способа ферментации и состояния винограда, из которого производится вино.

(a) ПОРТУГАЛЬСКИЕ ВИНА.—Из всех сортов вина, которые потребляют в Англии, ни один не пользуется таким спросом, как *красный портвейн*. Он получил свое название от города Порту, в окрестностях которого в основном выращиваются виноградные лозы, из которых он производится. Однако считается, что значительная часть портвейна, потребляемого в Англии, смешивается с испанским красным вином более низкого качества или фальсифицируется иным образом. Красный портвейн привозят в бочках, называемых *pipes*, объемом по 138 галлонов каждая, и их должно хватить на пятьдесят две дюжины бутылок *legal measure*.

Разница в цвете между красными винами и белыми зависит не столько от качества винограда, сколько от способа приготовления вин. Из сока красного винограда, если его тщательно отжать и ферментировать отдельно от кожицы, получается белое вино. Если отжать кожицу таким образом, чтобы удалить содержащиеся в ней красящие вещества, или оставить ее в соке во время брожения, вино приобретает красный оттенок.

Белый портвейн и *лиссабон*- это два вида белого вина, которые мы получаем из Португалии. Из них первый был очень востребован несколько лет назад, но сейчас он редко востребован; второй все еще используется.

(b) ФРАНЦУЗСКИЕ ВИНА.—Во Франции производится много превосходных вин. Лучшим обычно считается *бургундское*, красное вино с очень нежным вкусом, которое получило свое название по провинции, где оно производится. Однако вина окрестностей Орлеана, выдержанные по возрасту, во многом напоминают бургундское. *Кларет* - единственное французское красное вино, на которое в Англии существует большой спрос. Он тонкий, с сильным вкусом и поставляется в основном из окрестностей Бурдо. Некоторые красные вина Шампани высоко ценятся за их превосходство и деликатность, хотя иногда они имеют острый и кисловатый вкус. *Hermitage* производится с виноградников в так называемом месте, недалеко от деревни Тейн, на восточном берегу Роны; а *Ком-Роти* - с виноградников на противоположном берегу реки.

Ни одно французское белое вино не пользуется такой известностью, как *Шампанское*. Это вино бывает двух видов; одно из которых, называемое тихим Шампанским, прошло весь процесс ферментации; другое, которое называется игристое Шампанское, было разлито в бутылки до завершения ферментации: следовательно, оно медленно протекает в бутылке и

заставляет вино при вытягивании пробки искриться в бокале. *Вино де Грав* производится в окрестностях Бурдо и в нижних частях Гаскуана: *Понтак* производится в Гиене; а *Фронтиньяк* и *Мюскадель* - белые вина, восхитительные продукты Лангедока.

(с) ИСПАНСКИЕ ВИНА.— Страна около Хереса, в Андалусии, славится виноградом, из которого производят превосходное вино под названием *Херес*. В Хересе и Севилье есть несколько французских и английских домов, которые в значительной степени торгуют этим вином. Оно очень крепкое и насыщенное, во многом благодаря количеству бренди, с которым его смешивают. В провинции Валенсия у некоторых владельцев есть вина разных сортов, шестидесятилетней, восьмидесятилетней и даже столетней выдержки, цены на которые различаются в зависимости от их возраста. *Рота* в Севилье производит богатое и сладкое белое вино; а местность вокруг *Малаги*, недалеко от Гибралтара, славится белым вином, известным под этим названием; и там так усердно культивируется виноградная лоза, что экспорт продукции с виноградников приносит жителям более 200 000 фунтов стерлингов в год. Мы импортируем из Испании грубый и некачественный сорт *красного вина*, которое без пошлины продается всего за 10 *литров* или 15 *литров* за бочку объемом 126 галлонов; но на территории Аликанта производят очень богатый и превосходный сорт красного вина. Сладкое красное вино, которое мы называем *Tent*, - испанского производства; в основном его импортируют из Кадиса, и в бочках по шестьдесят галлонов в каждой. Его готовят из сока определенного сорта винограда, который используется для этой цели только через некоторое время после того, как он полностью созрел.

(d) ИТАЛЬЯНСКИЕ ВИНА.— Несмотря на древнюю известность многих вин Италии, безусловно, большая часть того, что сейчас производится в этой стране, жидкие и плохие. Однако некоторые виноградники на горе Везувий до сих пор пользуются большой известностью благодаря сочному красному вину под названием *Лакрима Кристи*.

(e) НЕМЕЦКИЕ ВИНА.— Германия производит много превосходных вин, из которых наиболее известными являются токайское, Хок, Рейнское и Мозельское. *Токайское* получило свое название от города в Венгрии, недалеко от которого оно в основном производится. Количество этого вина настолько мало, что даже на месте его производства оно продается по очень высокой цене. Его готовят путем смешивания с обычным виноградом части сочного, полусухого и сморщенного винограда; последнее абсолютно необходимо для придания вину особого качества. Два вида винограда отжимаются отдельно, а затем сок смешивается, ферментируется и процеживается через ткань или сито в бочки, в которых он будет храниться. Лучшее токайское вино недолго остается на месте его производства, большая часть его отправляется в погреба знати в других частях Венгрии. Токайское, безусловно, прекрасное вино, но оно никоим образом не соответствует цене, по которой оно продается. Несколько лет назад его нельзя было купить даже в Венгрии дешевле, чем по половине гиней английских денег за бутылку; и все же мало найдется англичан, которые, если не считать его дефицита, предпочли бы его хорошему кларету или бургундскому. Из всех немецких вин наибольшим спросом в Англии пользуется *Нок*. Он получил свое название от города Хохштадт в Швабии, прославившегося великой битвой, которая произошла по соседству с французами и союзниками в 1704 году. *Рейнский* и *Мозельский* производятся в основном на берегах рек Рейн и Мозель и обладают прохладным, острым вкусом и значительной крепостью. До последних войн в Германии в погребах многих знатных и богатых жителей этой страны хранились вина, которым было более ста лет, и они были такого качества, что не пострадали даже за столь преклонный возраст.

(f) МАДЕРА и ВИНА ИЗ ТЕНЕРИФА.— Мадейре и Канарским островам мы обязаны несколькими превосходными белыми винами. Из них *вино* Мадера, безусловно, считается самым ценным, особенно после того, как оно было выдержано в условиях жаркого климата. Количество трубок *Madeira*, производимых ежегодно, составляет около 30 000 штук. Собранный виноград помещают в деревянные сосуды, и люди, наступающие на него, выжимают сок.

Канарские острова дали название богатому белому вину, которое раньше пользовалось большим уважением под названием *Canary sack*, а теперь обычно называется *Мальмзейской мадерой*. Настоящее *мальвейское* вино, обладающее сладким и приторным вкусом и насыщенным золотисто-желтым цветом, производится на Мальвезии, одном из греческих островов, откуда и пошло первоначальное название, французские торговцы называли его *Vin de Malvesia*; но сейчас производится так мало, что мало кто может им обладать. *Вино "Тенериф"* двух-трехлетней выдержки во многом напоминает мадеру, но по истечении этого срока становится таким сладким и сочным, что чем-то напоминает Малагу.

(g) КАПСКИЕ ВИНА.—На мысе Доброй Надежды производят два вида особенно насыщенных, сладких и деликатных вин, которые называются *красное* и *белое Констанция*. Ферма, от которой они получили свое название, расположена примерно в восьми милях от Кейптауна. Виноград с этой фермы, как предполагается, благодаря каким-то особенностям почвы, превосходит любой другой во всей стране. Сбор урожая начинается примерно в марте или апреле; при изготовлении вина соблюдается большая осторожность, используются только полностью созревшие фрукты высочайшего совершенства. Считается, что годовой объем производства составляет около шестидесяти бутылок красного и 100 бутылок белого вина. Констанция достигает совершенства, когда ей около двух лет; но при выдержке шесть или семь лет она искрится в бокале, как вино, не прошедшее совершенного брожения. То, что называется *Кейп-Мадейра*, - это легкий сорт белого вина, производимого на мысе Доброй Надежды. Значительное количество этого вина сейчас потребляется в Англии из-за низкой цены на него. Это связано с тем, что компания выплачивает правительству лишь треть пошлины, которая налагается на большинство других вин.

Сок незрелого винограда имеет резкий, кислый и грубоватый вкус. Это блюдо под названием *verjuice* раньше очень ценилось в кулинарных и других целях. Молодые веточки виноградной лозы, высушенные, нарезанные на мелкие кусочки и смоченные водой, служат полезным кормом для крупного рогатого скота и лошадей. *Листья* и *усики* обладают терпким вкусом, который, вероятно, они придают винам британского производства и, таким образом, делают их в чем-то похожими на иностранные вина. *Древесина* виноградной лозы, измельченная до состояния древесного угля, используется художниками для нанесения контуров; а из семян или *косточки* иногда делают своего рода масло, которое с трудом можно отличить от оливкового. Эти косточки, очищенные, умеренно обжаренные и измельченные в крупный порошок, образуют вполне приемлемую замену шоколаду.

Бренди - это спиртовой напиток, получаемый путем дистилляции вина; его готовят в большинстве винодельческих стран Европы. Основные производства этого спирта находятся во Франции, особенно в Лангедоке и Анжу, откуда производится хорошо известный *коньячный бренди*. Винокурни по производству бренди в Каталонии, в Испании, настолько обширны, что выпускают более 35 000 трубок в год. Когда бренди впервые выходит из перегонного куба, оно бесцветно, как вода; а цвет, который придают ему торговцы, отчасти обусловлен дубовыми бочками, в которых оно хранится, но главным

образом добавлением красного дерева Сондерс, жженого сахара и других красящих веществ. Это, однако, ни в малейшей степени не влияет на качество спирта.

В дополнение к предыдущему использованию виноградной лозы, мы должны добавить ее плоды в свежем виде, называемые *виноградом*, в качестве вкусного дополнения к нашим десертам; и эти фрукты в сушеном виде под названием изюм и смородина.

Изюм - это виноград, который оставляют на деревьях до тех пор, пока он полностью не созреет и не будет высушен. Иногда его сушат в духовках. Иногда гроздья, связанные по несколько штук вместе, макают в смесь золы розмарина и виноградных веток с определенной порцией гашеной извести, а затем сушат на солнце. Лучшими фруктами, соответствующими этому описанию, являются *солнце* и *изюм в баночках*; оба они сушатся на солнце без какой-либо подготовки. Они импортируются из южных стран Европы, а также из азиатских провинций Турции. В основном они используются для приготовления десертов, в то время как *изюм Малагии* некоторые другие виды используются в кулинарных целях и при изготовлении вина.

79. Коммерческая СМОРОДИНА - это мелкий сорт изюма, или сушеного винограда, который производится на Греческом архипелаге, и особенно на островах Занте и Кефалония.

Главная плантация этого винограда в древности находилась на Коринфском перешейке, откуда он и получил название *Коринф*, поскольку был испорчен до смородины, однако сейчас там выращивают немного, виноградники были запущены из-за ревности турок, не разрешающих большим судам заходить в залив для их вывоза. Этот виноград не имеет косточек, обычно красного или черного цвета, а недавно собранный - чрезвычайно вкусный фрукт.

Сбор урожая начинается в августе месяце, и как только виноград сорван с деревьев, его раскладывают сушиться на подготовленном для этой цели полу, сильно утрамбовывая землю. Этот пол образован с пологим возвышением посередине, чтобы капли дождя, если таковые выпадут, могли стекать и не травмировать плоды. Когда смородина достаточно подсохнет, ее очищают и раскладывают по журналам, высыпая в них через отверстие, и укладывают так плотно, что приходится выкапывать ее железным инструментом. Они упаковываются для экспорта в большие бочки людьми, которые смазывают ноги жиром, чтобы ступать по ним поближе.

Смородину в основном потребляют в Англии, но жители островов, откуда ее привозят, мало знают о том, как мы ее используем. Они воображают, что мы используем их только для окрашивания тканей, и совершенно не знают о нашей роскоши - рождественских пирогах и сливовых пудингах. В некоторых частях Испании выращивают небольшой, но неполноценный сорт смородины.

РИСУНОК.

80. СВЕКЛА (*Beta vulgaris*) - хорошо известный мясистый или сочный корнеплод, который выращивается на наших огородах и в диком виде произрастает в нескольких странах юга Европы.

Существует два основных сорта свеклы, одна из которых темно-красного или фиолетового цвета, а другая белая, пересеченная красными полосами.

Красная свекла в основном подается к столу отваренной и нарезанной ломтиками; однако иногда ее маринуют, а иногда тушат с луком; но, как говорят, если ее есть в большом количестве, она вредна для желудка. Корни можно вынимать из земли для использования примерно в конце августа, но они не достигают своего полного размера и совершенства до октября месяца. В хорошем виде они крупные и темно-красного цвета, а при варке становятся нежными, сладкими и приятными на вкус.

Недавно было установлено, что солодом можно заменить свеклу, если лишить ее большей части сока под давлением, затем высушить и обработать таким же образом, как зерно, предназначенное для пивоварения. Пиво, приготовленное из свеклы, было признано совершенно полезным и приятным на вкус и немногим уступало пиву, приготовленному из солода.

Из белой свеклы французы во время последней войны пытались приготовить сахар; этот продукт, как британский колониальный продукт, был запрещен во Франции. Для этой цели корни отваривали как можно скорее после того, как их извлекли из земли. Когда они остыли, их нарезали ломтиками, а затем отжали сок и выпарили до консистенции сиропа. Сахар был получен из этого сиропа путем кристаллизации. Из корнеплодов весом 110 фунтов было получено 41½ фунта сока, который при дальнейшем выпаривании дал чуть более 4½ фунтов коричневого сахара; а из них, путем последующей операции, было получено четыре фунта хорошо измельченной белой сахарной пудры. Остаток вместе с оставшимся сиропом или патокой, полученный после дистилляции, составляет 3½ кварты ректифицированного спирта, чем-то похожего на ром.

81. МАНГЕЛЬ ВУРЦЕЛЬ, или КОРЕНЬ ДЕФИЦИТА, - растение из семейства свекловичных (разновидность *Beta cicla*) с большими листьями с красными прожилками; те, что растут из корня, находятся на ножках, а те, что на стебле, - без черешков, и цветки растут по три.

Фермеры в некоторых частях Германии выращивают это растение в качестве корма для скота, и, как говорят, они предпочитают его для этого картофелю, репе, моркови и большинству других овощей. Он был представлен широкой публике в Англии покойным доктором Леттсом; и его настоятельно рекомендовали не только для кормления крупного рогатого скота, но и для использования человеком. И листья и корень вырастают до очень больших размеров; и первые, которые можно употреблять в пищу как шпинат, сохраняют сезонность еще долго после того, как это растение засохнет. Корнеплод безвкусный, но черешки и более крепкую среднюю часть листьев можно тушить или употреблять в чистом виде, как спаржу.

82. *БАРИЛЬЯ* - испанское название растения (*Salsola soda*), из золы которого получают соль, называемую кали или содой.

Соду также получают из золы солянки колючей (Salsola kali), солянки кустарниковой (Salsola fruticosa), и многочисленных растений других родов.

На берегах Средиземного моря, где в значительной степени практикуется приготовление соды, семена растений, из которых ее получают, регулярно высевают в местах у моря. Когда растения достигают достаточной зрелости, их вырывают с корнем, сушат, а затем связывают в пучки для сжигания. В некоторых местах это делается в печах, построенных специально для этой цели, а в других - в траншеях, вырытых у моря. Золу, пока она горячая, постоянно перемешивают длинными шестами, и содержащийся в ней солевой раствор в холодном состоянии образует твердую массу, почти такую же твердую, как камень. Затем эту массу разламывают на кусочки удобного размера для экспорта. Лучший сорт испанской газировки представляет собой массу темного цвета с голубоватым оттенком, очень тяжелую, звучную, сухую на ощупь и внешне изобилующую небольшими полостями. Вкус у него острый, едкий и сильно соленый.

Сода в основном используется в производстве стекла и мыла. См. "Использование минералов", том i, № 200.

83. *ВЯЗЫ* - лесные деревья, хорошо известные почти в каждой части Англии. Существует несколько видов, из которых, однако, только три, вяз ОБЫКНОВЕННЫЙ (*Ulmus campestris*, рис. 61,) ЛЕЩИНА, или вяз широколиственный (*Ulmus montana*, рис. 62,) и голландский вяз (*Ulmus suberosa*), произрастают в этой стране без культивирования. Их легко отличить от большинства других лесных деревьев по тому, что их листья грубые и дважды зазубренные по краю.

У этих деревьев цветки первого четырехраздельные, и у каждого по четыре тычинки, а плод продолговатый; у второго пяти- или шестичленные, и у каждого по пять или шесть тычинок, плод округлый, а листья широкие; у третьего четырехраздельные, и у каждого по четыре тычинки, а кора ветвей имеет пробковый вид.

Голландский вяз произрастает на большей части территории Англии. Обыкновенный вяз, хотя и встречается в изобилии в Вустершире, Мидлсексе и некоторых других южных графствах, как говорят, встречается реже к северу, чем Грэнтем или Стэмфорд. Орешник обыкновенный распространен в лесах и живых изгородях по всей Южной Великобритании.

Использование вяза в качестве *древесины* в основном ограничивается грубой и некачественной работой. Из него почти полностью изготавливаются сельскохозяйственные орудия; и он используется для изготовления фургонов, тележек, мельничных колес, водопроводных труб, дешевых стульев, колодок для изготовления шляп и различных других целей; а среди низших и средних классов - почти исключительно для изготовления гробов. Предполагается, что предпочтение, которое он получил для последней цели, было обусловлено его особой прочностью во влажных условиях.

Некоторые северные авторы утверждают, что из *внутренней коры* вяза, если ее содрать весной и отварить в воде, можно сварить очень вкусный сорт пива; и что эту кору, высушенную и измельченную в порошок, во времена дефицита смешивали с мукой для выпечки хлеба. Иногда его назначают в виде отвара при упорных кожных заболеваниях; и его предлагали использовать при ревматизме, водянке и других заболеваниях. Молодые *листья* можно использовать для кормления шелкопрядов.

Немногие деревья лучше вяза приспособлены для посадки в рядах живых изгородей, по обочинам дорог и вдоль тенистых дорожек; но в последнем случае многочисленные отпрыски, растущие из его корней, доставляют много хлопот по очистке почвы.

84. *ГОРЕЧАВКА* - горькое лекарственное средство, высушенный корень растения (*Gentiana lutea*) , которое в диком виде произрастает в Альпах и в других горных частях Континента.

Цветонос горечавки высотой два-три фута, крепкий, гладкий и прямостоячий. Листья, растущие на его нижней части, копьевидные и ребристые, а на верхней части - вогнутые, гладкие и яйцевидной формы. Цветки крупные и желтые, растут вокруг верхней части стебля на крепких ножках и разделены по краю на пять или более сегментов. Чашечка - это своего рода оболочка.

Горечавка является одним из основных горьких веществ, которые в настоящее время используются в медицине; она оказывает значительную помощь при лихорадке и при таких жалобах, которые возникают из-за слабости желудка. Снаружи он коричневого цвета, а внутри желтоватый или ярко-красный. Вкус сначала сладковатый, но сразу после этого горький и острый. Как простая горькая настойка, она становится более приятной для желудка благодаря добавлению какого-нибудь теплого ароматизатора; и для этой цели обычно используют апельсиновую кожуру. В магазинах продается экстракт корня горечавки, сваренный с водой до консистенции, близкой к консистенции меда.

85. *ОГОРОДНАЯ МОРКОВЬ* (*Daucus carota*) - растение слишком хорошо известное, чтобы нуждаться в каком-либо описании.

В некоторых овощных производствах последствия выращивания более заметны, чем в моркови. Дикорастущие растения, распространенные в большинстве районов Англии, имеют такой маленький и деревянистый корень, что никто не мог предположить, что они имеют какое-либо отношение к большому и сочному корню огородной моркови.

Различные способы использования моркови в кулинарии хорошо известны. Но, несмотря на то, что в нем содержится много питательных веществ, этот корень трудно переваривается, особенно если его употреблять в сыром виде или неправильно сваренным. Морковь является отличным кормом для крупного рогатого скота и лошадей, как отдельно, так и в смеси с сеном; говорят, что если ее давать коровам зимой или в начале весны, то она

вызывает значительное увеличение количества молока. Если морковь отварить и вымыть, свиньи будут хорошо питаться ею. В некоторых частях Англии этот овощ выращивали в качестве зимнего корма для оленей, а из листьев иногда делали сено. Морковь содержит большое количество сахара, и были проведены различные, но безуспешные эксперименты по извлечению из нее сахара. Однако ее с большим успехом использовали при дистилляции. Из моркови весом в десять фунтов получится примерно полпинты очень крепкого, жгучего спирта, а из моркови (весом в двадцать тонн), выращенной на акре земли, как известно, получается 240 галлонов спирта. Сироп, приготовленный из этих корней и разведенный яичным белком, был признан полезным для многих целей. Говорят, что настой из семян и отжатый сок корней помогают при приступах кашля. Морковный мармелад с успехом использовался при морской цинге, а припарки, приготовленные из моркови, иногда применялись при раковых язвах. Сверчки так любят эти корни, что их можно легко уничтожить, приготовив пасту из муки, толченого мышьяка и очищенной моркови и поместив ее поблизости от их жилищ.

86. *СКАЛЬНЫЙ САМФИР (Crithmum maritimum) - зонтичное растение с мясистыми копьевидными листочками и маленькими, но правильной формы белыми цветками.*

Скалы Дувра издавна славилась выращиванием этого овоща, который вызвал дополнительный интерес благодаря упоминанию о его сборе у Шекспира:

-На полпути вниз

Вешает того, кто собирает самфир; ужасное ремесло!"

Он также встречается на скалах в других частях юга Англии, а также в Италии, Франции и Испании; и, как правило, в недоступных местах.

В некоторых частях Англии листья самфира, маринованные в уксусе, употребляют к столу: их также добавляют в салаты и в других кулинарных целях. Но их место часто занимает гораздо более распространенное растение, которое растет на солончаках и носит название *болотный самфир (Саликорния)*. Это, однако, очень плохой заменитель, полностью лишенный тонкого ароматического вкуса первого вида.

87. *АСАФТИДА - смолистая камедь, получаемая из корня большого зонтичного растения (Ferula asafoetida), которое растет в горах некоторых частей Персии.*

Листья этого растения почти двух футов длиной, двукрылые, с очередными листочками. Цветки мелкие, семена овальные, плоские, каждое отмечено тремя продольными линиями.

Никто из тех, кто когда-либо вдыхал особенно сильный чесночный аромат асафетиды, не сможет его забыть. При попадании на воздух, но особенно при нагревании, он проникает в каждую квартиру дома. Несмотря на это, он является любимой приправой к пище жителей

многих восточных стран мира. Индейцы племени баньян, которые никогда не едят животную пищу, используют его почти во всех своих блюдах; а перед едой они даже натирают им рот, чтобы возбудить аппетит. Иногда его используют наши собственные повара, но в очень небольшом количестве, вместо чеснока. Во многих частях Аравии и Персии асафетида высоко ценится как средство от внутренних болезней и даже для наружного применения при ранах; а у нас она считается мощным лекарством при нескольких заболеваниях. Его с успехом применяли для лечения коклюша и глистов; а при метеористых коликах он во многих случаях приносил большое облегчение. Его завозят массой различного размера и формы желтого, коричневого или голубоватого цвета, иногда с вкраплениями округлых белых кусочков.

Растение, из корня которого производится асафтида, произрастает в горах, окружающих маленький городок Дисгнун в Персии; и в сезон сбора им пахнет все вокруг. Верхняя часть корней, которые иногда достигают толщины человеческой ноги, несколько возвышается над поверхностью земли. Сбор урожая начинается, когда листья начинают опадать; и весь сбор производится местными жителями в четырех различных походах в горы. Сначала выясняется, что спрос на этот предмет в зарубежных странах достаточен для того, чтобы заняться сбором, и нанятые люди отправляются в горы группами по четыре-пять человек в каждой. Сок получают, разрезая корни поперек, в то же время укрывая их листьями (которые были предварительно скручены) от сильного солнечного жара. Каждая партия заботится примерно о 2000 растениях. После того, как сделан первый надрез, корни оставляют нетронутыми примерно на месяц, после чего их снова посещают и удаляют выделившуюся десну. Эту операцию повторяют три раза, с интервалом в несколько дней между каждым, после чего растения истощают и оставляют умирать. На соответствующих собраниях каждая сторона обычно приносит около пятидесяти фунтов асафтиды весом. Утверждается, что одно судно предназначено исключительно для перевозки основной массы этого товара в порты Персидского залива; и что при перевозке небольших посылок их обычно привязывают к верхушке мачты.

В 1784 году растение асафтида было интродуцировано в Ботанический сад Эдинбурга из семян, которые доктор Гатри из Питерсбурга отправил доктору Хоуп.

Триба *ferula* состоит из девяти или десяти известных видов растений, и предполагается, что некоторые из них дают асафтиду.

Говорят, что в некоторых частях Леванта моряки используют *стебли* вида ферулы для транспортировки огня с одного острова на другой. Этот обычай очень древний и объясняет отрывок из Гесиода, который, говоря об огне, украденном с небес Прометеем, говорит, что он носил его в феруле. Основой этой басни, несомненно, является то, что Диодор Сицилийский сообщает нам о Прометее, что он был изобретателем стали, с помощью которой добывают огонь из кремня; и, по всей вероятности, принц использовал сердцевину ферулы вместо трута, чтобы переносить его с одного места на другое.

88. *КОРИАНДР* - это маленькое шаровидное семя, производимое однолетним зонтичным растением (*Coriandrum sativum*), с листьями в виде тонких сегментов и маленькими беловатыми цветками, которое в диком виде произрастает в Саффолке и Эссексе и культивируется в нескольких частях Англии.

На нескольких фермах в Эссексе и Кенте в значительной степени культивируется кориандр. Это делается исключительно для получения семян, которые используются винокурнями, аптекарями и кондитерами. В некоторых частях Севера Европы его измельчают и смешивают с тестом, чтобы придать хлебу ароматный привкус.

Кориандр обычно выращивают с лаской (53) и тмином (91); но, поскольку ни один из последних не достигает совершенства до второго года после их посева, кориандр собирают, не мешая с другими культурами. На этой работе, которая обычно начинается примерно в начале июля, заняты главным образом женщины и дети; и, чтобы предотвратить осыпание и гибель семян самых крупных и лучших растений, каждый стебель срезают отдельно. Затем стебли переносят в какую-нибудь удобную часть поля и обмалывают все вместе на парусине.

Это растение так пышно и в то же время в таком изобилии произрастает в диком виде в некоторых южных частях Европы, что почти подавляет рост пшеницы и других зерновых. Каждая его часть, кроме семени, имеет зловонный и неприятный запах. Семена, употребляемые в больших количествах, считались вредными; но доктор Уитеринг утверждает, что он знал шесть драмов их, принятых без какого-либо заметного эффекта.

89. *ПАСТЕРНАК* - это корень зонтичного растения (*Pastinaca sativa*), с крылатыми и зубчатыми листьями и маленькими желтыми цветами, которое выращивают в огородах, а также в диком виде произрастает на границах вспаханных полей в нескольких частях Англии.

Дикий и культурный пастернак сильно отличаются друг от друга, но особенно тем, что корни последнего крупные и сочные, а у первого тонкие и деревянистые.

Пастернак размножают семенами, которые высевают в феврале или марте, а корни достигают совершенства примерно в октябре. Они, помимо использования в качестве столовых овощей, представляют большую ценность для кормления крупного рогатого скота, лошадей, овец и свиней. Земельный участок на Гернси, который сдается за 7 фунтов стерлингов. акр засеивается пастернаком для прокорма скота; и молоко коров, которых кормят таким образом, не только богаче, чем могло бы быть в противном случае, но и дает масло тонкого шафранового цвета и превосходного вкуса.

Если пастернак вымыть и нарезать ломтиками вместе с отрубями, лошади будут его есть. Из них за короткое время откармливаются овцы и быки, а для кормления свиней они, по крайней мере, не уступают моркови, если не превосходят ее. Как пища для человечества они считаются чрезвычайно питательными и могут с большой пользой храниться на борту

кораблей, предназначенных для длительных плаваний. Однако сказано, что их не следует выкапывать для использования весной, потому что в это время года питательные соки поднимаются вверх для образования семян, и тогда они становятся вредными.

Пастернак богат сахаристым соком, и тщетно проводились различные эксперименты с целью извлечения из него сахара. В некоторых частях Ирландии их используют вместо солода при пивоварении, и при правильном брожении из них получается приятный напиток. *Семена* считаются некоторыми практикующими врачами эффективным средством при перемежающихся лихорадках.

90. *ФЕНХЕЛЬ* (*Anethum fœniculum*) - хорошо известное растение, которое культивируется в садах и в диком виде произрастает в нескольких частях Англии.

The Листья фенхеля, как отварные, так и сырые, используются в соусах к нескольким видам рыбы. Нежные бутоны употребляют в салатах, а в Италии *стебли* иногда бланшируют для приготовления зимнего салата. Дистиллированную воду, приготовленную из семян, иногда применяют как лекарство; и раньше существовало мнение, что *корни* были особенно ценны как средство от нескольких болезней, но сейчас ими почти полностью пренебрегают.

91. *ТМИН* - это маленькое, хорошо известное семя, производимое зонтичным растением (*Carum carui*), с гладкими и двукрылыми листьями, узкими листочками и маленькими белыми или бледно-телесного цвета цветками, лепестки которых загнуты внутрь и приобретают сердцевидную форму.

The Семена тмина обладают приятным пряным запахом и теплым ароматным вкусом. Они широко используются кондитерами для приготовления тортов и для других целей. Посыпанные сахарной пудрой, они называются тминными конфетами. Их также перегоняют со спиртовыми настойками, чтобы улучшить их вкус; и рекомендуют в качестве лекарства при некоторых заболеваниях. Из них также готовят эфирное *масло* и *спирт*. Весной *листья* иногда используют в супах или варят с зеленью в горшочках. Из *корней* можно приготовить приятный маринад; и, по словам Паркинсона, если их просто отварить, они будут вкуснее пастернака.

Это растение в диком виде произрастает в нескольких частях Англии, но особенно на лугах и пастбищах близ Бери-Сент-Эдмундс, в графстве Саффолк. Его широко выращивают в Эссексе и Кенте, иногда отдельно, а иногда в смеси с лаской ([53](#)) и кориандром ([88](#)). Сезон его срезки приходится примерно на начало июля; и его обмолачивают в поле на тряпке тем же способом, что и семена рапса ([187](#)).

92. *СЕМЕНА АНИСА* получены из зонтичного однолетнего растения (*Pimpinella anisum*), которое в диком виде произрастает в Египте, Сирии и других странах Востока. Они округлые и полосатые, приплюснутые с одной стороны и заостренные на одном конце, бледного цвета с переходом в зеленый.

Более двухсот лет назад предпринимались попытки возделывать анис в этой стране, но лето в нашем климате редко бывает достаточно теплым, чтобы довести это растение до совершенства. Следовательно, было сочтено необходимым импортировать семена с Мальты и Испании, где они выращиваются в значительной степени.

Семена аниса обладают ароматным запахом и приятным теплым вкусом с некоторой сладостью. Они издавна использовались в медицине и считались полезными при заболеваниях легких и жалобах на желудок. Все свои достоинства они отдают очищенному спирту, а спиртовую воду, приготовленную из смеси равных частей семян аниса и дягиля, продают в магазинах как сердечное средство.

93. *ПЕТРУШКА (Apium petroselinum) - однолетнее зонтичное растение, слишком распространенное, чтобы нуждаться в каком-либо описании.*

Использование петрушки на нашей кухне как в качестве соуса, так и в качестве гарнира многочисленно и хорошо известно. Однако он ядовит для нескольких видов птиц; и, хотя его так часто употребляют за столом, были приведены факты, из которых следует, что у некоторых людей он вызывает эпилепсию или, по крайней мере, усугубляет припадки у тех, кто подвержен этому заболеванию. Воспаление в глазах также было связано с его использованием. Овцы с большой жадностью поедают петрушку, и ее рекомендовали использовать при нескольких заболеваниях этих животных, а также при некоторых заболеваниях лошадей. Как *корни*, так и *семена* используются в медицине. Первые имеют сладковатый вкус, сопровождаемый легкой теплотой, и вкус, чем-то напоминающий морковный; вторые теплые и ароматные.

Петрушка произрастает на Сардинии и размножается семенами, которые обычно высевают примерно в марте месяце.

94. *СЕЛЬДЕРЕЙ (Apium graveolens) - хорошо известное растение, принадлежащее к тому же семейству, что и петрушка.*

В диком виде сельдерей встречается в канавах и болотах в нескольких частях Англии и представляет собой небольшое, едкое и вредное растение, называемое *смолледж*; но при культивировании он полностью теряет эти свойства.

Его выращивают в траншеях, а землю заделывают с целью бланширования нижних частей. Семена высевают весной, а растения можно вынимать для использования ближе к концу осени. Сельдерей едят сырым в салатах, варят в супе или тушат. Семена используются, особенно в море, для ароматизации супа, которому они придают тот же вкус, что и самому растению.

95. *КОПАЛ - это несколько смолистое вещество, получаемое из дерева (Rhus copallinum) , произрастающего в Америке, у которого крылатые и очень цельные листья, ножки перепончатые и сочлененные.*

Мы ежегодно импортируем значительное количество копала из испанских колоний в Америке неправильной формы, некоторые из которых прозрачны, желтоватого или коричневого цвета, а другие беловатые и полупрозрачные. Когда копал растворяют в любой летучей жидкости и тонким слоем наносят на дерево, металл или любое другое твердое вещество, чтобы жидкость могла испариться, копал остается совершенно прозрачным и образует один из самых красивых и совершенных лаков, которые только можно себе представить. Полученный таким образом лак получил название *копаловый лак* и, как говорят, был впервые обнаружен во Франции. Один из способов его приготовления заключается в расплавлении копала с равным количеством льняного масла ([97](#)); другой - в смешивании со скипидарным маслом; и третий - в смешивании со спиртом или винным спиртом. Конкретные процессы описаны в четвертом томе "Химической системы доктора Томсона", пятое издание; но они слишком длинные и запутанные, чтобы приводить их здесь.

Копал - это лак, который в основном используется в Японии для изготовления табакерок, чайных досок и других подобных изделий.

ТРИГИНИЯ.

96. *БУЗИНА ОБЫКНОВЕННАЯ (Sambucus nigra) - дикий английский кустарник, отличающийся своими крылатыми листьями с зубчатыми и несколько овальными листочками, гроздьями мелких белых цветков, разделенных на пять основных веточек, и маленькими черными или фиолетовыми ягодами, которые сменяют их.*

Применение бузины более многочисленно, чем у большинства других кустарников. Едва ли найдется хоть одна часть этого кустарника, которая не была бы так или иначе использована с пользой. *Древесина* желтеет, а у старых деревьев становится настолько твердой, что требуется полировка, почти такая же яркая, как у самшита ([232](#)); и, действительно, ее часто используют как заменитель самшита. Его прочность также такова, что из него делают шпажки для мясников, наконечники для удочек и иглы для плетения сетей. Его также используют токари.

Сэр Дж. Э. Смит заметил, что это дерево является, так сказать, целым справочником по медицине для сельских практиков, и что им не совсем пренебрегают даже профессионалы. Из зеленой *внутренней коры* и из *листьев* изготавливали мази. Высушенные *цветы*, настоянные в воде, используются для приготовления настоев или в виде чая; смешанные с молоком, они иногда используются для умывания лица; а из гроздей цветов, прежде чем они распустятся, можно приготовить вкусный маринад, который подают с отварной бараниной. *Ягоды* отваривают в виде соуса, который полезен при ангине, простуде и охриплости голоса. В дополнение к их лечебным свойствам, листья иногда бросают в подземные ходы кротов, полагая, что их запах отпугнет этих вредных животных. Если репу, капусту, фруктовые деревья или кукурузу, все они подвержены гниению от различных видов насекомых, сильно взбить с зелеными листьями и ветками бузины, насекомые не будут нападать на них; а настоем из листьев садоводы иногда поливают бутоны таких цветов, которые они хотят сохранить от уничтожения гусеницами. Цветки бузины обладают приятным ароматом, который они придают воде при дистилляции: их также используют для придания аромата

уксусу. Ягоды ядовиты для домашней птицы, но из их сока, должным образом сброженного, получается приятное и полезное вино; а в Германии из них перегоняют очень чистый и крепкий спирт. Сок ягод бузины иногда используется для придания красного цвета изюму или другому сладкому вину. *Молодые побеги* этого кустарника наполнены чрезвычайно легкой *сердцевинкой*, из которой делают шарики для экспериментов с электричеством, а также делают игрушки для развлечения детей.

Бузина будет расти и процветать практически на любой почве и в любой ситуации; но, поскольку каждая часть этого кустарника имеет неприятный наркотический запах, людям следует соблюдать осторожность и не спать в ее тени, поскольку в таком случае это может нанести им серьезный вред.

ТЕТРАГИНИЯ.

97. *ЛЕН* - это однолетнее растение (*Linum usitatissimum*, рис. 37), с *копьевидными листьями* и *голубыми цветами*, которое культивируется в нескольких частях Великобритании и в диком виде произрастает на кукурузных полях и песчаных пастбищах некоторых южных графств.

Стебли этих растений поднимаются на высоту около двух футов. Семенные сосуды и листья чашечки заостренные, а цветки имеют по пять зубчатых лепестков на каждом.

Предполагается, что первоначально мы были обязаны этим растением тем частям Египта, которые ежегодно затопляются Нилом; но время его завоза в эту страну неизвестно. Его полезность неисчислима. Ему мы обязаны льняной тканью, которую носим, нашими простынями, скатертями и многими другими необходимыми предметами одежды и домашнего хозяйства; и хотя хлопок мог бы в какой-то степени заменить его, те люди, которые привыкли к удобству льняной ткани, вряд ли захотели бы такого обмена.

Выращивание льна широко распространено в некоторых частях британских владений. Семена, импортируемые из Риги и Голландии, обычно, хотя, возможно, ошибочно, считаются лучшими. Его сеют в марте или апреле, и растения, когда они почти созреют, вырывают с корнем. Их, если целью выращивания является лен, а не семена, либо раскладывают небольшими пакетами на поверхности земли, выставляя на солнце для просушки; либо их немедленно доставляют к месту, где они должны подвергнуться процессу, называемому поливом. Для этого их свободно связывают в небольшие пучки, помещают в бассейны или пруды с мягкой и стоячей водой и оставляют там на несколько дней. В процессе ферментации кора или льняная субстанция отделяются. Затем их вынимают и тонким слоем распределяют на траве правильными рядами. Здесь их время от времени переворачивают до тех пор, пока они не станут настолько хрупкими, что при растирании между руками лен легко и свободно отделяется от стеблей. Их собирают и связывают в снопы, чтобы либо отправить на мельницу, либо, как это называется, разбить и затоптать с помощью машины, предназначенной для этой цели.

Лен, отделенный от стеблей вышеуказанным способом, впоследствии подвергается различным подкормкам в соответствии с целями, для которых он будет использоваться.

Когда растения выращены для получения *семян*, их выдергивают, как и раньше, а затем пригоршнями укладывают на землю так, чтобы кончики семян были обращены к югу, чтобы они могли лучше освещаться солнцем. Следующая операция заключается в выталкивании семенных коробочек. Для этой цели обычно расстилают большую ткань на каком-нибудь прилегающем и удобном участке земли, а в середину помещают инструмент, называемый риппл. Это своего рода гребень, состоящий из шести, восьми или десяти длинных треугольных вертикальных зубцов. Семенные концы льна многократно протягиваются через зубья гребенки, с помощью которой части, содержащие семена, удаляются из стеблей. После этого стручки и семена, которые называются *линейчатыми*, раскладывают на ткани на солнце для просушки, а затем обмолачивают, просеивают, веют и очищают. Лучшие семена обычно сохраняют для посева, а второй сорт дает значительную прибыль в виде масла, которое получают из него путем прессования. Это, называемое *льняным маслом*, одинаково полезно как в искусстве, так и в медицине. Иногда его используют для приготовления мыла, называемого зеленым мылом. Если во время прессования семян приложить тепло, масло приобретает желтоватый цвет и специфический запах, и в таком виде его используют маляры и лакировщики. Настой из семян в виде чая рекомендуется при кашле; из семян также делают полезные припарки при наружных воспалениях.

После отжима масла оставшуюся мучнистую часть семян отжимают в большую массу, называемую *жмыхом*, который дают в пищу волам.

Следует отметить, что вода, в которой был вымачивался лен, вследствие этого становится ядовитой для скота; и по этой причине практика вымачивания льна в любом проточном ручье или общем пруду была запрещена актом парламента, принятым в царствование Генриха Восьмого.

КЛАСС VI.—ГЕКСАНДРИЯ.

МОНОГИНИЯ.

98. *СОСНА* (*Bromelia ananas*) - сочный и очень ароматный плод крупного размера желтого цвета с выпуклостями на поверхности, увенчанный пучком крепких и заостренных листьев, окаймленных острыми шипами.

Этот, самый вкусный из всех известных фруктов, первоначально был завезен в Англию из Южной Америки примерно в 1690 году. В этой стране и Вест-Индии его долгое время выращивали в открытом грунте; и благодаря свободному доступу к благоприятной атмосфере он приобретает там гораздо более изысканный вкус, чем это возможно в загущенном виде в теплицах Великобритании.

Сосны сажают в землю, а горшки с ними погружают в подстилки из коры после того, как ее использовали кожевники. Примерно в апреле месяце молодые плоды начинают созревать, но обычный сезон созревания начинается не раньше июля, и плоды достигают наивысшего совершенства с середины августа до конца сентября. О созревании сосен можно судить по ароматному запаху, который они издадут, и по их выпуклостям, поддающимся надавливанию рукой; и их аромат быстро исчезает, если оставить их не срезанными дольше трех-четырех дней после того, как они полностью созреют. Когда их подадут к столу, их покрытые листьями кроны следует приберечь для посадки. Они, если поместить их в горшки, погрузить в слой коры или в теплицу и накрыть на некоторое время стеклом, через два года принесут плоды.

Существует несколько разновидностей сосны, из которых следующие являются одними из основных.

(a) *Белая сосна*.—Мякоть у него беловатая и волокнистая, а кожура желтая, как у апельсина. У него очень ароматный запах, и он превосходит большинство других видов по размеру и красоте, хотя его вкус уступает вкусу многих других. Его сок укрепляет зубы, а иногда делает губы упругими.

(b) *У желтой сосны* зубчики заостряются меньше; но и этот, и предыдущий сорт превосходят их на

(c) *Сосна сахарная*; отличается фиолетовыми полосками на внешней стороне листьев и плодами соломенного цвета.

(d) *Сосна Монтсеррат* сейчас редко встречается в Европе, хотя в Америке ей отдают предпочтение перед большинством других. В основном он известен по тому, что выпуклости плода длиннее и шире, чем у обычного сорта.

В Вест-Индии из сосны готовят превосходные жидкие сладости. Этот фрукт также иногда консервируют целиком, а когда его вынимают из сиропа, посыпают сахарной глазурью. Раньше сладости этого вида в большом количестве отправлялись в Европу с Антильских островов. Вино, приготовленное из сосны, почти не уступает Мальмси: примерно через три недели оно становится несколько кисловатым, но восстанавливается при более длительной выдержке. В Вест-Индии сосны часто добавляют в ром, чтобы придать этому напитку особый ароматный привкус.

99. **ЧЕШОК** (*Allium sativum*) - растение с луковичным корнем неправильной формы, состоящее из множества более мелких лукович, называемых зубчиками, которые все заключены в белую кожуру.

Стеблевые листья плоские и узкие; в верхней части стебля расположены маленькие луковички, а тычинки трехконечные.

В странах с теплым климатом, где *чеснок* значительно менее острый, чем в нашей стране, его широко используют как приправу, так и в пищу. Низшие классы Франции, Испании и Португалии потребляют его в больших количествах. Евреи также употребляют его в избытке. У нас он пользуется большим спросом в кулинарии и других домашних целях. У него едкий вкус и крайне неприятный запах; и отличается он от лука только более сильным действием. При нанесении на кожу вызывает воспаление и образование волдырей.

Лечебные свойства чеснока разнообразны. Говорят, что он успешно используется при водянке, астме и лихорадке. Известны случаи, когда при глухоте можно было завернуть зубчик чеснока в муслин и вложить его в ухо. В качестве лекарства, принимаемого внутрь, чеснок вводят болюсно или в виде таблеток. Его запах считается безошибочным средством против паров и полезен почти при всех нервных расстройствах, которым подвержены женщины. Иногда из чеснока готовят масло, которое настолько тяжелое, что тонет в воде. Но достоинства этого острого овоща лучше и легче извлекаются винным спиртом, чем любым другим способом. Из него также готовят сироп.

Считается, что сок чеснока является лучшим и прочнейшим цементом, который можно использовать для битья стекла и фарфора, оставляя практически никаких следов, если использовать его с осторожностью. Улиток, червей, личинок насекомых, а также кротов и других паразитов можно отогнать, поместив препараты чеснока в места их обитания или поблизости от них.

Это растение в диком виде произрастает на острове Сицилия.

100. *ЛУК-ПОРЕЙ (Allium porrum) принадлежит к семейству луковых или чесночных и известен по своим листьям, растущим с каждой стороны в форме веера.*

В некоторых странах лук-порей очень ценится в кулинарии, в супах, бульонах и для отваривания в качестве зелени с мясом.

Они считаются символом валлийской нации, и их изображения часто носят жители этой страны в день их святого покровителя, святого Давида. Происхождение этого обычая произошло во время войн в Уэльсе, в ходе которых группа валлийцев, нуждавшихся в знаке отличия и вскоре после этого проходивших через поле или огород с луком-пореем, схватила и воткнула растения в свои шапки и по этому сигналу одержала победу.

Лук-порей родом из Швейцарии.

101. *ШАЛОТ (Allium ascalonicum) - разновидность чеснока, луковицы или корни которого продолговатые, неправильной формы и редко большого размера.*

Стебель голый и круглый; листья несколько шиловидные; головка цветков шаровидная; тычинки трехконечные.

Использование шалота, или эшалотта, как его называют французы, почти полностью ограничивается кулинарией. У него сильный, но довольно приятный запах, из-за чего его обычно предпочитают луку. Его используют для заправки супов, подлив, хашей, маринадов и для многих других целей.

Это растение произрастает в диком виде в нескольких частях континента.

102. КАНАДСКИЙ или ДРЕВЕСНЫЙ ЛУК (*Allium Canadense*) *примечателен тем, что образует луковицу на верхушке стебля.*

Стебель голый и круглый, а листья плоские и узкие.

Этот лук заслуживает внимания как любопытный объект, поскольку у него образуется луковица на верхнем конце плодоножки, а также из-за его использования. Считается, что в маринованном виде они превосходят по вкусу обычный лук.

Первоначально они были импортированы из Канады; являются многолетними и размножаются посадкой луковиц весной или осенью. Вырастут либо корневые луковицы, либо те, что на черенке.

103. ЗЕЛЕНый ЛУК (*Allium schoenoprasum*) - *самый маленький из семейства чесночных, редко возвышающийся над землей более чем на несколько дюймов, а луковицы не крупнее горошины.*

Стебель голый, такой же длины, как и листья; а сами листья круглые и несколько шиловидные.

Зеленый лук родом из Италии, Швейцарии и нескольких других частей Европы; он настолько вынослив и в то же время настолько полезен, что заслуживает места в каждом саду; однако в северных графствах Англии и Шотландии его можно увидеть очень редко. Листья, которые являются мелкими и являются основными используемыми частями, появляются ранней весной. Их используют в салатах и для многочисленных кулинарных целей; и часто в сезон, когда другие растения того же семейства достать невозможно.

104. ОБЫКНОВЕННЫЙ ЛУК (*Allium sera*) *известен своими круглыми и полыми листьями и раздутым трубчатым стеблем, который значительно толще в середине, чем вверху или внизу.*

Название лука происходит от латинского слова *unio*, что, собственно, означает луковицу, которая не выбрасывает отложений. Лук размножают семенами, которые высевают весной; а луковицы или корни достигают совершенства осенью. Все растение, когда оно молодое, употребляют в пищу в виде салата. Лук обычно перестает расти к середине августа, стебли и листья в это время сморщиваются и становятся коричневыми. Вскоре после этого их необходимо вытащить из земли, срезать верхушки и стебли, а корни высушить либо в теплом месте, либо на солнце.

Испанский лук имеет крупный размер и приплюснутую форму; а *португальский лук* - крупные, красивые луковицы округлой формы.

Простые люди часто употребляют лук в пищу сырым. Особенно это было характерно с незапамятных времен для жителей Египта. Предполагается, что, стимулируя работу желудка, они способствуют пищеварению. Некоторые люди воображают, что они обладают большим количеством пищевых веществ; но другие говорят, что они дают мало пищи или вообще ее не получают, и что при обильном питании у них возникают метеоризм, жажда, головные боли и беспокойные сны. Лук обладает таким сильным едким вкусом, что обычно вызывает неприятный запах изо рта в течение многих часов; но при варке или обжаривании он в значительной степени рассеивается, и тогда он приобретает некоторую сладость со значительной долей слизистого вещества. Лук широко используется во многих кулинарных блюдах, но особенно в супах и маринадах. Они используются в медицине главным образом в качестве припарок при опухолях; и некоторые люди рекомендуют втирать их в лысые участки головы, чтобы стимулировать рост волос.

105. *СПАРЖА (Asparagus officinalis), хорошо известное растение, молодые побеги которого являются излюбленным кулинарным блюдом.*

Немногие обстоятельства в явлениях растительности более примечательны, чем постепенное увеличение размеров и улучшение качества, которые произошли при выращивании спаржи. В диком виде он растет на галечном пляже близ Веймута и на острове Англси, но его стебель в этих случаях обычно не толще гусиного пера, а вся его высота не превышает нескольких дюймов; тогда как в садах его стебель иногда достигает толщины около трех четвертей дюйма, а высота в зрелом возрасте составляет четыре или пять футов.

Спаржа - один из величайших деликатесов, которые можно найти на наших огородах, и она особенно ценится в начале сезона, когда ее выращивают. Даже в открытом грунте он идеально подходит к столу примерно в конце апреля; а при вынужденной посадке в теплицы под стеклом его можно срезать гораздо раньше. Сезон приготовления спаржи продолжается примерно до конца июня.

Его обычно выращивают из семян на специально сформированных грядках: и растения должны оставаться в земле три года, прежде чем их срежут: после чего в течение нескольких лет они будут продолжать обеспечивать регулярный ежегодный запас. Зимой они защищены от воздействия морозов, поскольку грядки покрываются соломой или подстилкой толщиной в несколько дюймов.

При нарезке спаржи нож опускают на три-четыре дюйма ниже земли. Растения срезаются наклонным лезвием вверх; и белая часть, которую мы видим, - это та, которая ранее не подвергалась воздействию воздуха. Выращивают самые маленькие растения с целью производства ягод для пополнения запасов на грядках и постоянного поддержания их в достаточном количестве.

106. АЛОЭ представляют собой обширную группу растений, некоторые из которых не превышают нескольких дюймов, в то время как другие достигают тридцати футов и выше в высоту. Все листья мясистые, толстые и более или менее остистые по краям или на концах.

У этих растений, которые в основном являются обитателями жаркого климата, цветки из одного лепестка, устье расширено, основание нектариновое, а нити тычинок вставлены в цветоножку.

Некоторые из крупных видов алоэ имеют большое значение для жителей стран, в которых они произрастают. Поскольку листья покрыты сильными шипами, они образуют непроницаемый забор. Негры западного побережья Африки делают веревки и плетут сети из волокнистой части этих листьев. Готтентоты выдалбливают из стеблей одного из видов колчаны для стрел. На Ямайке произрастает разновидность алоэ, которая снабжает жителей тетивами для луков, рыболовными лесками и материалами, из которых они могут плести чулки и гамаки. Алоэ, произрастающее в королевстве Мексика, используется жителями практически во всех сферах жизни. Он служит живой изгородью для ограждений: его ствол заменяет древесину для крыш домов, а листья заменяют черепицу. Из этого растения мексиканцы делают нитки, иголки, различные предметы одежды и веревки, а из его соков - вино, сахар и уксус. Некоторые его части они употребляют в пищу, а другие применяют в медицине.

The Сок алоэ раньше использовался в восточных странах при бальзамировании, чтобы уберечь мертвые тела от разложения; и, поскольку смолистая часть этого сока не растворяется в воде, в странах с жарким климатом его иногда используют в качестве консерванта для днищ судов от нападения морских червей. Считается, что одной унции его, смешанного со скипидаром, жиром и свинцовыми белилами, достаточно для покрытия примерно двух футов доски по поверхности; и около двенадцати фунтов достаточно для судна грузоподъемностью пятьдесят тонн. В доказательство эффективности этого метода две доски одинаковой толщины, вырезанные из одного дерева, были помещены под воду, одна из них в своем естественном состоянии, а другая смазана описанным выше составом. Им позволили пробыть в воде восемь месяцев, и когда по истечении этого срока их извлекли, первые были продырявлены во всех частях и находились в состоянии абсолютного разложения; в то время как вторые были такими же совершенными, как и вначале. В Ост-Индии сок этих растений используется в качестве лака, предохраняющего древесину от нападений вредных насекомых: им иногда смазывают шкуры и даже живых животных с той же целью.

Примерно в пятидесяти милях к северу от мыса Доброй Надежды есть горная полоса, сплошь покрытая алоэ. Среди магометан, и особенно в Египте, алоэ является своего рода символическим растением: оно посвящено религиозным обрядам; и паломники,

возвращаясь из Мекки, вешают его над своими дверями в знак того, что они совершили это святое путешествие.

107. СОКОТРИНСКОЕ АЛОЭ - это высушенный сок крупного вида алоэ (*Aloe perfoliata*, рис. 38), который в большом изобилии растет на острове Сокотра, недалеко от устья Красного моря.

Листья мечообразные, мясистые, гладкие, сочные, голубовато-зеленого цвета, по краям усеяны крепкими шипиками. Цветоносы достигают высоты трех-четырех футов, гладкие, прямостоячие, на верхушке расположены цветоносы пурпурного или красноватого цвета, тычинки которых имеют продолговатые пыльники оранжевого цвета.

Настоящее сокотриновое алоэ импортируется в эту страну завернутым в кожуру; в чистом виде оно имеет блестящую поверхность и в некоторой степени прозрачно. В комковатом виде они имеют желтовато-красный цвет с пурпурным оттенком, а при измельчении в порошок приобретают золотисто-желтый цвет. Вкус у них горький и неприятный, но несколько ароматный; и запах у них не неприятный.

Барбадосский алоэ, обыкновенный алоэ или печеночный алоэ - это высушенный сок разновидности сокотринского алоэ, который выращивается на Барбадосе и Ямайке. Из них мы импортируем три вида: один в тыквенных скорлупках; другой, более низкого качества, в горшочках; и другой, еще худший, в бочках.

При выращивании алоэ необходимо, чтобы растения росли в течение двух-трех лет, прежде чем из них будет получен сок. Операция сбора сока выполняется различными способами. Доктор Браун рассказывает нам, что рабочие отправляются в поле с ножами и кадками; и что, срезая самые крупные и сочные листья ближе к стеблю, они сразу же кладут их в кадки в вертикальном положении, чтобы жидкость могла вытекать из ран. Когда почти все сливается, они вынимают листья поодиночке и очищают их от любого сока, который может к ним прилипнуть; затем ликер разливают в неглубокие сосуды с плоским дном и постепенно высушивают на солнце, пока он не приобретет необходимую густоту, чтобы его можно было разливать или разливать половником в тыквенные скорлупки, которые должны его содержать. То, что получается таким образом, называется *сокотиновым алоэ* и является самым чистым и ценным из всех. Дополнительное количество сока получается при прессовании листьев.

В некоторых местах растения вырывают с корнем и, тщательно очистив от земли или других загрязнений, нарезают ломтиками в небольшие корзиночки для рук или сетки. В них кусочки некоторое время отвариваются в воде, с помощью которой извлекается сок; и несколько полных корзиночек отвариваются в том же ликере, пока он не станет густым и не приобретет темный цвет. Жидкую часть впоследствии выпаривают, а то, что остается, раскладывают по тыквенным скорлупкам для продажи.

Другие способы отжима или сушки сока заключаются в том, чтобы разливать его в пузырьки, оставленные открытыми сверху и подвешенные на солнце; или помещать в

широкие неглубокие лотки из дерева, олова или жести, выставляемые на солнце каждый сухой день, пока не выделятся жидкие части и не образуется идеальная смола, которую затем фасуют для продажи.

Существует сорт, называемый *кабаллическим* или *конским алоэ*, который имеет резкий и неприятный запах, но на вкус ненамного более неприятен, чем любой из других. По своим свойствам он почти аналогичен печеночному алоэ, но в основном используется кузнецами в лекарствах для лошадей.

Лечебные свойства алоэ давно известны и доказаны, и их широкое применение в медицине является, пожалуй, лучшим доказательством их полезности, которое только можно привести. В искусстве алоэ полезно во многих отношениях. Но, в частности, листья сокотринского алоэ придают красивый фиолетовый цвет, для закрепления которого не требуется никакой протравы; его также можно придать прекрасному прозрачному цвету для рисования в миниатюре.

108. *АЛОЭ БОЛЬШОЕ, или АМЕРИКАНСКОЕ (Agave Americana), - крупное растение, листья у которого толстые, мясистые и остистые по краю, а стебель ветвистый и большой высоты.*

Цветки этого растения отличаются тем, что трубка венчика сужена посередине, тычинки длиннее венчика, а фалос длиннее тычинок.

Этот великолепный уроженец Северной Америки ни в коем случае не является редкостью в наших садах, но у нас его редко можно увидеть в цвету. Действительно, существует мнение, но оно ошибочное, что американское алоэ не цветет, пока ему не исполнится сто лет. Дело в том, что цветение почти полностью зависит от его роста. В жарких странах он зацветет через несколько лет; но в более холодном климате рост происходит медленнее, поэтому он обязательно дольше достигает зрелости. Стебель, на котором растут цветы, поднимается из середины листьев, и, когда растение находится в сильном состоянии, его высота часто превышает двадцать футов. Американское алоэ в саду короля Пруссии достигало сорока футов в высоту. Ветви отходят со всех сторон таким образом, что образуют своего рода пирамиду, состоящую из зеленовато-желтых цветов, которые стоят прямо и собраны в густые гроздья на каждом стыке. В полном цветении вид этого алоэ чрезвычайно великолепен; и если сезон благоприятный, а растение осенью укрыто от холода, череда цветений иногда продолжается около трех месяцев.

В более теплых частях Европы американское алоэ выращивают как объект, представляющий значительную ценность. Их часто выращивают рядами, в качестве ограждений, для вольеров, особенно в Испании, Португалии и Италии. В Альгарвии листья используют для мытья оловянной и другой кухонной утвари, а также полов; нарезанные ломтиками, они идут на корм скоту.

При определенном приготовлении из сока листьев делают лепешки, которые используют для мытья и которые вспениваются как в соленой, так и в пресной воде. Волокна листьев, при правильной подготовке, могут быть разделены на нити, которые могут быть полезны различными способами. Это разделение иногда осуществляется путем измельчения и

замачивания их в воде, а затем взбивания. В некоторых частях Португалии этот процесс заключается в том, что после срывания самых крупных и лучших листьев их кладут на квадратную доску, которую человек прижимает наискось между грудью и землей, а затем соскребают квадратным железным прутом, который держит обеими руками. При этой операции отжимаются все соки, и остаются только волокна и некоторые перепончатые части листьев, которые затем легко отделяются. Волокна используются для всех целей, для которых может быть применена нить, но они не являются ни прочными, ни долговечными; и при воздействии влаги они быстро гниют.

109. *ВЕЕРНАЯ ПАЛЬМА* - очень замечательное дерево (*Corypha umbraculifera*) , произрастающее в Ост-Индии, но особенно в Малабаре и на острове Цейлон; ее листья, числом восемь или десять, поднимаются из вершины ствола, они крылатые и несколько веерообразные, и их сегменты соединены нитью или волокном.

Стебель веерной пальмы прямой, цилиндрической формы, гладкий и высотой с корабельную мачту. Его листья достигают шести ярдов в длину и четырех ярдов в ширину и образуют в общей сложности головку двенадцати или тринадцати ярдов в диаметре. Эти листья, которые при высыхании складываются веером, используются для покрытия хижин и коттеджей; нередко солдаты используют их вместо холста для постройки палаток. Один из них достаточно велик, чтобы укрыть двадцать человек от лучей солнца. Они также представляют собой разновидность натуральной бумаги, на которой местные жители пишут с помощью остроконечного железного инструмента, оставляющего на них неизгладимые следы. Говорят, что многие книги, которые выставляются в Европе вместо книг египетского папируса ([26](#)), составлены из частей этих листьев. Из сердцевины ствола, взбитого в некое подобие пасты и смешанного с водой, делают лепешки и представляют собой разновидность хлеба, очень полезного для местных жителей во времена дефицита. Сок некоторых частей дерева используется как рвотное средство.

Говорят, что веерные пальмы не приносят плодов, пока им не исполнится около сорока лет; но после этого периода, когда они достигают совершенства, они ежегодно дают более двадцати тысяч ягод каждая. Каждый из них диаметром около 1½ дюйма, шаровидной формы, гладкий, зеленый и мясистый; но, как известно, они бесполезны.

110. *РОТАНГ*, или *ДЕРЕВО ДРАКОНЬЕЙ КРОВИ*, представляет собой разновидность тростника (*Calamus rotang*) , который достигает в длину более ста футов, толщиной примерно с руку человека и густо усеян прямыми колючками.

Этот тростник имеет на верхушке пучок листьев длиной в несколько футов, попеременно крылатых, листочки которых имеют форму меча и вооружены острыми шипами.

Вследствие своей большой длины и стройной формы дерево ротанг (которое обычно встречается в лесах близ рек и в болотистых местах) растет не совсем вертикально; но,

достигнув высоты пяти или шести ярдов, оно опирается в качестве опоры на другие деревья, которые оно иногда обгоняет почти в горизонтальном направлении на протяжении шестидесяти или восьмидесяти футов. Цветки образуются в виде вертикальных шипов, которые разделяются на длинные раскидистые ветви, а на смену им приходят красные плоды яйцевидной формы, которые на вкус приятно кислые.

Лекарство под названием *Драконья кровь*¹⁴ получают из этого фрукта в Японии и ряде других стран Востока. Японцы подвергают плоды дерева ротанг воздействию пара кипящей воды, в результате чего внешняя оболочка размягчается и из нее вытесняется смолистая жидкость, которую затем заключают в листья и подвешивают на воздухе для просушки. На Суматре наблюдается, что внешняя поверхность плода покрыта смолой: ее стирают, плавят на солнце и формируют в виде зерен или шариков, которые сворачивают в листья и считаются самым чистым видом драконьей крови. В некоторых странах фрукты отваривают в воде, а смолу, которая плавает на поверхности, снимают, а затем очищают и придают необходимую форму для продажи. Низший вид драконьей крови состоит из больших масс, которые содержат перепончатые части плодов и другие примеси. Когда это вещество достаточно чистое, оно становится гладким и приобретает внутри темно-красный цвет; легко плавится и легко воспламеняется. Его основное применение - в медицине.

Из *стебля* ротанга жители стран, где он растет, получают древки для пик или копий, а внутреннюю часть молодых побегов отваривают или обжаривают для употребления в пищу.

111. ОБЫКНОВЕННЫЕ ТРОСТИ ДЛЯ ХОДЬБЫ (Calamus scipionum) имеют гладкий и глянцевый стебель, обычно отмеченный темными пятнами, а узлы или сочленения иногда находятся на расстоянии трех-четырех футов друг от друга.

Эти трости в большом количестве произрастают на Суматре и других восточных островах, а также на континенте Индия, откуда они, по-видимому, были первоначально экспортированы в Европу голландцами. Ими активно торгуют в Китае. Большие промежутки между узлами, их блестящая поверхность и легкость сделали их предпочтительнее большинства других предметов для трости для ходьбы.

112. РОТАНГ, или НАСТОЯЩИЙ ТРОСТНИК (Calamus verus), примечателен тем, что достигает в длину ста футов и выше и в то же время не толще человеческого пальца.

Торговля ротангами в значительной степени ведется с нескольких островов востока в Китай, который является для них основным рынком сбыта. Эти трости чрезвычайно прочные и гибкие, желтовато-коричневого цвета, и, разрезанные на ремешки, иногда используются для изготовления тросов и других веревок. Наши стулья с тростниковым дном изготавливаются из расщепленного ротанга, внешняя или гладкая поверхность которого всегда находится сверху. Для этой работы трости выбраны из-за их большой длины, бледно-желтого цвета и яркого блеска. Их покупают пачками, каждая из которых содержит по сотне тростинок, аккуратно перевязанных посередине, а концы загнуты вместе. После полного высыхания они становятся настолько твердыми, что при ударе друг о

друга вылетают огненные искры. Слово "ротанг" на малайском языке означает посох или трость для ходьбы.

113. *БАМБУКОВАЯ ТРОСТЬ* (*Bambusa arundinacea*) имеет полый, круглый, прямой и блестящий стебель; иногда вырастает в длину до сорока футов и выше: на нем есть узлы на расстоянии десяти-двенадцати дюймов друг от друга, с толстыми, грубыми и волосатыми влагалищами, очередными ветвями и маленькими, цельными и копьевидными листьями.

Вряд ли найдется какое-либо растение, столь распространенное в жарком климате, как это, и лишь немногие из них более полезны. Встречается в тропических регионах как восточного, так и западного полушарий, по всей Ост-Индии и большей части Китая, в Вест-Индии и Америке. В Англии его можно выращивать только в теплице; и даже там его рост настолько быстр, что, как известно, сильный побег пробивается из земли и достигает высоты двадцати футов за шесть недель.

Жители многих частей Индии строят свои дома почти полностью из бамбука и изготавливают из него почти все виды мебели, причем весьма изобретательным образом. Они также делают из него несколько видов посуды для своих кухонь и столов; и из двух кусков бамбука, крепко натертых друг о друга, они добывают огонь. Мачты лодок, ящики, корзины и бесчисленное множество других предметов сделаны из бамбука. После измельчения, вымачивания в воде и формирования кашицы из оболочек и листьев можно изготавливать бумагу. В стеблях часто просверливают отверстия и используют их как трубы для подачи воды; а из самых прочных стеблей делают шесты, с помощью которых рабы или прислуга переносят носилки, столь распространенные на Востоке, называемые паланкинами. Стебли бамбука служат также обычной оградой для садов и других ограждений, а листьями обычно обкладывают чай, который в ящиках отправляется из Китая в Европу. Китайцы изготавливают из внешней коры бамбука своего рода веревку, преимущество которой заключается в сочетании легкости и прочности. Для этой цели кору расщепляют на полоски длиной в несколько футов; и они скручиваются вместе в соответствии с требуемой толщиной. Для буксирных тросов их судов достаточно восьми или девяти полос, но для тросов требуется гораздо большее их количество. Некоторые малайцы консервируют маленькие и нежные побеги бамбука в уксусе и перце, чтобы употреблять их в пищу. Многие трости для ходьбы, которые мы видим в Европе, сформированы из молодых побегов этого растения.

Китайцы делают нечто вроде каркаса из бамбука, с помощью которого они могут плавать в воде; и китайские купцы, отправляясь в плавание, всегда запасаются этим простым приспособлением, чтобы спасти свою жизнь в случае кораблекрушения. Он образуется путем размещения четырех бамбуковых брусьев горизонтально друг на друге, так чтобы в середине оставалось квадратное место для тела; и при использовании этот каркас надевается на голову и закрепляется привязыванием к талии.

114. ТРОСТНИК ОБЫКНОВЕННЫЙ (*Juncus effusus*) известен по своему зеленому, гладкому, жесткому, прямостоячему, безлистному и заостренному стеблю; по бокам у него рыхлый пучок мелких цветков, а семенные сосуды тупые на конце.

Хотя фермеры обычно считают тростник вредным сорняком на влажных лугах и пастбищах, он применим для различных полезных целей, но особенно для изготовления фитилей к тростниковым фонарям. Для этой цели его обычно нарезают понемногу после середины лета, а сразу после этого бросают в воду и держат там, чтобы оно не пересохло и чтобы его было легче очистить.

Поначалу человеку было бы нелегко снять с куста кожуру, чтобы оставить с каждой стороны, сверху донизу, по одному правильному, узкому и ровному ребрышку, которое могло бы поддерживать сердцевину. Но на практике это вскоре становится знакомым даже детям.

Когда тростник готов, его раскладывают на траве для отбеливания, а затем сушат на солнце для использования.

Если оставить только одно ребрышко кожуры вместо двух, вместо хлопковых фитилей для свечей заменят тростниковые. В некоторых частях Хэмпшира рабочие формуют фитили, подобные этому описанию; они макают их в обжигающий жир и используют вместо свечей.

Из тростника иногда изготавливают небольшие корзинки. В окрестностях Фарнхэма, в графстве Суррей, их срезают примерно в середине лета и сушат тем же способом, что и сено. После этого из них делают что-то вроде стога и укрывают до следующей весны. Затем их с пользой используют в качестве лент или стяжек для крепления хмелевых вязанок к жердям. В свежем виде из них иногда делают метлы для кузнецов и других ремесленников, работающих с металлами.

115. БАРБАРИС - это красивые красные плоды продолговатой формы, которые небольшими гроздьями выращивает кустарник (*Berberis vulgaris*), который в диком виде произрастает во многих частях Англии. У этого кустарника несколько овальные, зазубренные и заостренные листья; шипы, растущие по три вместе на ветвях; и висячие гроздья желтых цветов.

Кислотность этого прекрасного фрукта настолько велика, что даже птицы отказываются его есть. В этом отношении он почти ничем не отличается от тамаринда. Однако при варке с сахаром из него получается приятное варенье, соус или желе, в зависимости от различных способов его приготовления. Барбарис также используется в качестве сухой приправы, а также для приготовления сахарных слив или конфитюров; маринуется с уксусом и используется для украшения блюд. Они также хорошо подходят для утоления жара и жажды у людей, страдающих лихорадкой. Говорят, что кора этого барбарисового кустарника

эффективно применяется при желтухе и некоторых других заболеваниях; а внутренняя часть коры с помощью квасцов окрашивает белье в приятный желтый цвет. *Корни*, но особенно их кора, используются в Польше для окрашивания кожи.

Относительно барбарисового куста было указано на весьма необычное обстоятельство: кукуруза, посеянная рядом с ним, оказывается неурожайной, поскольку в колосьях, как правило, нет зерна; и что это влияние иногда распространяется на расстояние трехсот или четырехсот ярдов по полю. Аналогичное мнение по этому поводу преобладает во Франции, так же как и в Англии, но есть основания полагать, что оно беспочвенно.

РИСУНОК.

116. *РИС* (*Oryza sativa*, рис. 39) - хорошо известный сорт зерна, который широко культивируется в *Ост-Индии*, Америке и некоторых частях Испании; и который перед продажей для употребления освобождают от покрывающей его коричневатой шелухи.

Растение риса имеет прямой, простой, круглый и сочлененный стебель. Листья у него узкие и заостренные, а цветки собраны в своеобразный пучок на конце, чем-то напоминающий початок овса, но более плотный, чем у него.

В настоящее время мы в основном снабжаемся рисом из Америки; и говорят, что американцы были обязаны этим зерном небольшому мешочку, который ранее был подарен неким мистером Дюбуа, казначеем *Ост-Индской* компании, *каролинскому* купцу.

Влажная и болотистая почва, как правило, необходима для выращивания риса. Участки ферм или плантаций, на которых он выращивается, обычно расположены так, что допускают затопление; и во многих местах для этой цели образуются резервуары с водой. В этих водохранилищах есть шлюзы, с помощью которых рисовые поля могут быть затоплены в любое время. При сборе урожая рабочие обычно работают по колено в воде и грязи. Когда рис нарезан, снопы укладывают на подводы и выносят для того, чтобы разложить на сухой земле. Произведенный таким образом рис называется *болотным рисом* в основном импортируется в Европу.

В некоторых горных районах *Ост-Индии* рис выращивают на склонах холмов, где его можно поливать только дождем. Однако его сеют в начале сезона дождей, а собирают в начале сухого сезона; так что, фактически, он обладает почти всеми преимуществами полива, которыми обладает болотный рис. Общее название риса в *Ост-Индии* - *пэдди*; но только что упомянутый сорт называется *пэдди гунунг*, или *горный рис*, и мало известен в Европе, хотя в последние годы его с успехом выращивают в Тоскане. Зерна из него белее, мельче и вкуснее, чем у болотного риса.

После сбора урожая риса следующим процессом является освобождение зерен от шелухи, в которую они завернуты. Это можно сделать несколькими способами. В некоторых местах их

толкуют в больших ступках, а затем просеивают. В других случаях большие цилиндрические пестики поднимаются колесом, приводимым в движение волами; и между ними сидит один человек и толкает рис для взбивания, в то время как другой относит его на просеивание и доставляет свежие посылки. Жители нескольких частей Востока бросают его в горячую воду, отчего зерна слегка набухают и таким образом прорываются сквозь шелуху. На острове Цейлон и в некоторых частях Америки в земле выкапывается углубление глубиной около фута и диаметром девять или десять ярдов. Он наполнен кукурузой, которую топчут вола, которых гоняют по кругу до тех пор, пока зерно не будет очищено. Священные и другие писания сообщают нам, что это был способ, который древние применяли к другим видам зерна.

В Испании, когда рис созрел, его собирают в снопы и помещают в мельницу, где нижний точильный камень закрыт пробкой; таким образом, зерно отделяется от шелухи, не подвергаясь помятию.

Говорят, что в последнее время рис с успехом стали выращивать в некоторых частях Шотландии; и не исключено, что постепенно этот вид зерновых может адаптироваться к нашему климату.

Ни один вид зерна не используется так широко в пищу в странах с жарким климатом, как этот. Жители многих частей Востока почти полностью питаются им; и большие количества его ежегодно ввозятся в Европу, где его высоко ценят для приготовления пудингов и многочисленных кулинарных изделий. Он считается очень питательным, но его не следует употреблять в слишком больших количествах вялым или ослабленным людям. При дефиците других зерновых рис может быть со значительной пользой использован в качестве ингредиента для приготовления хлеба. Действительно, из-за своего превосходства и дешевизны он заслуживает внимания как основной предмет питания для беднейших слоев общества; поскольку хорошо известно, что из четверти фунта риса, сваренного на медленном огне, получается более фунта твердой и питательной пищи. Для откорма домашней птицы с успехом применяется вареный рис, и он был бы более широко распространен, чем сейчас, если бы не необоснованное и очень необычное представление о том, что от него птицы слепнут.

Жители Востока получают из риса винный ликер, который опьяняет сильнее самого крепкого вина; из него также частично делают крепкий спирт, называемый *арак*. Последнее производится главным образом в Батавии и в Гоа на побережье Малабара; говорят, что его перегоняют из смеси рисового сусла и пунша, или сока какао-орехового дерева ([233](#)), к которому добавляются другие ингредиенты, и особенно специи.

Существует только один вид риса, но его разновидностей, в зависимости от почвы, климата и культуры, очень много.

МОНОГИНИЯ.

117. *КОНСКИЙ ОРЕХ* (*Aesculus hippocastanum*, рис. 66) - очень распространенное дерево в парках и увеселительных зонах, с листьями, каждый из которых состоит из семи больших долей; и с большими и элегантными гроздьями светлых цветов.

Каждый цветок состоит из пяти лепестков белого цвета с неравномерными красными и желтыми пятнами, округлых, но волнистых по краям. Плод, имеющий горький и неприятный вкус, заключен в округлую коробочку или семенной сосуд, усеянный шипиками и разделенный на три ячейки.

В Британии нет дерева, которым так восхищаются и которое более заслуживает восхищения из-за своего великолепного вида в очень раннее время года, чем чеснок. Его красивые цветы в виде вертикальных конических шипов венчают ветви со всех сторон таким образом, что иногда кажется, что почти все дерево покрыто ими.

Было обнаружено, что *плоды* конского ореха широко используются при откорме крупного рогатого скота, жир которого, как говорят, он делает особенно твердым. Однако для этой цели, а также для кормления овец было сочтено целесообразным мацерировать орехи в известковой воде или в едкой щелочи, чтобы лишить их горечи; а затем промыть их в воде и сварить в пасту. Козы и олени равнодушны к этим орехам, но говорят, что они вредны для свиней. В Турции их измельчают и смешивают с кормом для лошадей; и предполагается, что, если бы из них можно было полностью удалить горечь и едкость, их можно было бы превратить в хлеб. Патент был выдан в 1796 году лорду У. Мюррею за его открытие метода извлечения крахмала из конских орехов; и из них была приготовлена паста, которую переплетчики, сапожники и бумагоделатели предпочитают пасте из цветков пшеницы. Они обладают мыльными свойствами и используются в некоторых частях Франции и Швейцарии для чистки шерстяных изделий, а также для стирки и отбеливания белья; предполагается, что, если их измельчить и превратить в лепешки или шарики, они могли бы соответствовать назначению мыла как при стирке, так и при набивании. Если засунуть в ноздри небольшую порцию конского ореха в виде порошка, это вызывает чихание; и даже настой или отвар из него, как говорят, производит аналогичный эффект. Следовательно, они применялись при некоторых жалобах на голову и глаза и принесли значительную пользу. Колючую *шелуху* можно с успехом использовать при дублении кожи.

The *Древесина* конского ореха белая, мягкая и не представляет особой ценности. Однако иногда он используется для изготовления водопроводных труб, мельничных бревен и токарной посуды. А если его окунуть в обжигающее масло и хорошо измельчить, он становится чрезвычайно прочным. В некоторых частях Континента *кора* этого дерева используется для лечения перемежающихся и других лихорадок; и некоторые авторы

придерживались мнения, что ее можно с пользой заменить при некоторых заболеваниях перуанской корой.

Это дерево было впервые завезено в Европу из северных частей Азии около 1550 года; и растет оно так быстро, что деревья, выращенные из орехов, за двенадцать или четырнадцать лет достигли почти своих полных размеров. Кроме того, примечательно, что в процессе роста конского ореха все весенние побеги, как говорят, формируются чуть более чем за три недели с момента первого раскрытия почек.

КЛАСС VIII.—ОКТАНДРИЯ.

МОНОГИНИЯ.

118. БАЛЬЗАМ ГАЛААДСКИЙ, или БАЛЬЗАМ ГАЛААДСКИЙ, представляет собой высушенный сок невысокого дерева или кустарника (*Amyris gileadensis*), который растет в нескольких частях Абиссинии и Сирии.

У этого дерева раскидистые изогнутые ветви, маленькие ярко-зеленые листья, растущие по трое, и маленькие белые цветки на отдельных ножках. Лепестков всего четыре, а плод представляет собой небольшую ягоду яйцевидной формы, содержащую гладкий орешек.

У жителей Сирии и Египта этот бальзам, как явствует из авторитета Священных Писаний, пользовался большим уважением в высшие периоды древности. Еврейский историк Иосиф Флавий сообщает нам, что галаадский бальзам был одним из деревьев, подаренных царицей Сабы царю Соломону. Говорят, что эти измаильтские купцы, которые были покупателями Иосифа, направлялись из Галаада, расположенного на восточной стороне Ханаана, в Египет, их верблюды были нагружены "пряностями, бальзамом и смирной". Тогда оно считалось и остается до сих пор одним из самых ценных лекарств, которыми обладали жители этих стран. Однако достоинства, которые ему приписывались, превышают все разумные границы правдоподобия.

Способ, которым его получают, описан мистером Брюсом. Он говорит, что для этой цели кора деревьев срезается топором в то время, когда соки циркулируют наиболее интенсивно. Их, когда они просачиваются через рану, набирают в маленькие глиняные бутылочки; а продукты каждого дня собирают и переливают в бутылку побольше, которую плотно закупоривают. Когда сок впервые выделяется из раны, он светло-желтого цвета и несколько мутноватый на вид; но по мере того, как он оседает, он становится прозрачным, имеет цвет меда и кажется более густым, чем вначале. В свежем виде он обладает изысканным ароматом и сильной резкостью, мало чем отличающейся от запаха летучих солей; но если

бутылку оставить откупоренной, вино вскоре теряет это качество. Его вкус горький, острый, ароматный и вяжущий.

Количество бальзама, получаемого с одного дерева, никогда не превышает шестидесяти капель в день. Следовательно, его дефицит таков, что настоящий бальзам редко экспортируется как товар. Даже в Константинополе, центре торговли этих стран, его нельзя достать без больших трудностей. В Турции он высоко ценится как лекарство, пахучая мазь и косметическое средство. Но его стимулирующие свойства для кожи таковы, что лицо человека, непривычного к его использованию, становится красным и опухшим, и это продолжается в течение нескольких дней после этого. Турки также употребляют его в небольших количествах, разведя водой, для укрепления желудка и возбуждения животных способностей.

119. *РОЗОВОЕ ДЕРЕВО* (*Amyris balsamifera*) - пахучее дерево с гладкими овальными листьями, произрастающее на острове Ямайка.

The *Древесина* этого дерева широко используется столярами в этой стране для покрытия или облицовки шпоном столов и другой мебели. Его зерна темного цвета и очень красивые. Из этого дерева получается пахучий *бальзам*, который очень ценится как для наружного применения при лечении ран, так и для внутреннего применения при различных заболеваниях.

120. *КЛЕН ОБЫКНОВЕННЫЙ* (*Acer campestre*) - невысокая порода деревьев, распространенная в лесах и живых изгородях, листья у нее лопастные, тупые и зазубренные, а зеленые цветки собраны в вертикальные гроздья.

У римлян кленовая *древесина*, когда она была узловатой и с прожилками, часто высоко ценилась для изготовления мебели. Поэт Вергилий говорит об Эвандере, сидящем на кленовом троне. Считалось, что сучки этого дерева напоминают фигурки птиц, зверей и других животных, и когда от этой любопытной части были найдены доски, достаточно большие для столов, расточительность покупателей, как говорят, была невероятной. Действительно, утверждается, что его ценность в тот безумно роскошный век была такова, что, когда римляне упрекали своих жен в расточительности в отношении жемчуга, драгоценных камней или других дорогих безделушек, последние имели обыкновение возражать и переворачивать *столы* против своих мужей. Отсюда, как говорят, и произошло наше выражение "поменяться ролями" в отношении любого человека.

У нас токари используют клен, особенно для изготовления чашек, которые могут быть настолько тонкими, что становятся почти прозрачными. Это дерево, лишенное сучков, удивительно белого цвета, и его иногда используют для изготовления домашней мебели. Из-за своей легкости он часто используется для изготовления музыкальных инструментов, и особенно для скрипок.

121. *САХАРНЫЙ КЛЕН (Acer saccharinum) - североамериканское дерево, достигающее высоты пятидесяти-шестидесяти футов, с листьями в форме кисти, состоящими из пяти частей, зазубренными по краям и опушенными снизу.*

Это большое и красивое дерево широко культивируется в Америке главным образом из-за сока, который оно дает и из которого получают сахар. Процесс получения сока заключается в том, что весной в дереве проделывают отверстия глубиной около двух дюймов и вставляют в каждое из этих отверстий выступающий носик, с помощью которого сок можно подавать в желоба, предназначенные для его приема. Каждое дерево дает от двадцати до тридцати галлонов сока, из которого можно получить пять или шесть фунтов сахара. Сок прозрачный, приятного вкуса, и в простом виде его иногда пьют как средство против цинги. Сахар, который получают из него путем выпаривания, чист на вид и очень сладок, но имеет своеобразный, хотя и не неприятный вкус. Его можно осветлять тем же способом, что и обычный сахар. Из кленового сока получается также приятное вино и превосходный уксус.

The *Древесина* этого дерева ценна как пиломатериал, а также хорошо подходит для изготовления токарных изделий и корпусных изделий, особенно потому, что, как говорят, оно не подвержено нашествию насекомых.

Обладая этими свойствами и будучи достаточно выносливым, чтобы выдерживать суровые условия даже холодного климата, его выращивание в нашей собственной стране принесло бы большую пользу и не может быть слишком настоятельно рекомендовано.

122. *ПЛАТАН (Acer pseudoplatanus, рис. 70) - красивое дерево британского произрастания, листья которого состоят из пяти лопастей с неодинаковыми зубцами, а зеленые цветы собраны в висячие гроздья.*

Особенно заслуживает внимания в отношении этого дерева то, что оно лучше растет у моря, чем в какой-либо другой местности, и что плантации платанов могут быть разбиты таким образом, чтобы даже защитить травянистую растительность прилегающей страны от брызг и, следовательно, от вредного воздействия моря. Растение быстро растет, но будет увеличиваться в размерах, пока ему не исполнится двести лет. Почва, на которой оно лучше всего растет, - рыхлый чернозем. Единственными неудобствами, сопутствующими ему на плантациях, является раннее опадание листьев.

Весной жители некоторых частей Шотландии проделывают отверстия в коре платана на расстоянии около двенадцати дюймов от корня и дают соку стекать в сосуды в количестве восьми-девяти кварт в день с каждого дерева. Этот ликер они превращают в разновидность вина; и если водянистую часть выпарить, из нее можно было бы получить полезный сахар.

The *Древесина* платана мягкая и белая, и раньше токари пользовались большим спросом для изготовления блюд, миск и других изделий; но с момента повсеместного внедрения глиняной посуды для всех этих целей ее ценность значительно снизилась.

123. *КЛЮКВА* - это маленькие красные плоды с фиолетовыми точками, образующиеся на тонком жилистом растении (*Vaccinium oxycoccos*), произрастающем на торфяных болотах в нескольких частях севера Англии, а также в Норфолке, Линкольншире и Кембриджшире.

Листья маленькие, несколько овальной формы, загнутые по краям, а стебель нитевидный и свисающий. Цветки маленькие, но красивые, каждый состоит из четырех отдельных лепестков, свернутых к основанию, глубокого телесного цвета.

Сбор клюквы - занятие утомительное и неприятное, так как каждая ягода, которая редко превышает величину горошины, растет на отдельном стебле, а болота, в которых она растет, часто очень глубокие. Клюква широко используется в северных графствах, и большое количество ее разливают по бутылкам и отправляют в Лондон. Торговля этим фруктом настолько обширна, что, по словам доктора Уитеринга, в Лонгтауне в Камберленде объем продажи в базарный день в сезон его сбора составляет от 20л. до 30л. Клюква начинает созревать примерно в августе месяце и сохраняется в идеальном состоянии в течение нескольких недель.

Они широко используются в кондитерских изделиях, но особенно в пирогах; их насыщенный вкус очень ценится всеми. Обычный способ их хранения - в сухих бутылках, закупоренных так плотно, чтобы исключить любой доступ наружного воздуха: некоторые люди, однако, наполняют бутылки родниковой водой. Другие готовят этот фрукт с сахаром. Из клюквенного сока, смешанного с определенной порцией сахара и должным образом сброженного, можно приготовить вкусное и полезное вино. Жители Швеции используют этот фрукт только для чистки серебряной посуды.

Ежегодно в эту страну импортируется значительное количество клюквы из Северной Америки и России. Они крупнее наших, другого вида и отнюдь не такого приятного вкуса.

124. Есть еще три вида плодов, относящихся к семейству клюквенных, которые в диком виде произрастают в этой стране на пустошах или в лесах. Это черника, или ягоды блеа (*Vaccinium myrtillus*), которые иногда употребляют в молоке и в пирогах и которые придают им фиолетовый оттенок; крупная черника (*V. uliginosum*), которую во Франции иногда используют для придания красноватого оттенка белым винам; и красные ягоды мутовки (*V. vitis idae*), которые, хотя и не отличаются приятным вкусом, иногда используются в пирогах, роб и джелли.

125. *ВЕРЕСК ОБЫКНОВЕННЫЙ*, или *ЛИНЯЛКА* (*Erica vulgaris*), - хорошо известное растение с многочисленными мелкими розовыми цветками, которое в диком виде растет на вересковых пустошах и горных пустошах почти в каждой части Англии.

Основное применение вереска - это изготовление веников. Его также завязывают в хворост и используют в качестве топлива, особенно для печей; и нередко используют для засыпки

канализационных стоков и заболоченных участков дорог, предварительно засыпав их землей, камнями и другими прочными материалами. В высокогорьях Шотландии более бедные жители возводят стены для своих хижин из чередующихся слоев вереска и своего рода строительного раствора, изготовленного из черной земли и соломы; они также обшивают ею свои хижины и устраивают из нее свои постели. Говорят, что жители Айлея, одного из западных островов Шотландии, варят полезный сорт пива из одной части солода и двух частей молодых верхушек вереска. *Стебли* и *верхушки* могут сослужить значительную службу при дублении кожи и при окрашивании шерстяной ткани в оранжевый цвет. Пчелы равнодушны к *цветам*, но мед, который они образуют, после того как поели этими цветами, приобретает красноватый оттенок. *Листья* и *семена* вереска служат прекрасной пищей для тетеревов и других животных.

ТРИГИНИЯ.

126. *ГРЕЧНЕВАЯ КРУПА, или ОТРУБИ, представляет собой черное треугольное зерно, производимое растением из трибы persicaria (Polygonum fagopyrum), с листьями несколько стреловидной формы и пурпурно-белыми цветами.*

Хотя сейчас гречиху можно считать в некоторой степени натурализованной в этой стране и произрастающей в диком виде вблизи наших полей и навозных куч, первоначально она была завезена из северных частей Азии и впервые была выращена здесь примерно в 1600 году. Цветы появляются примерно в июле, а семена созревают в октябре; и растения настолько нежны, что резкий ночной заморозок уничтожит весь урожай.

Как зерновое, гречиха выращивалась в основном для содержания быков, свиней и домашней птицы; и хотя некоторые фермеры утверждают, что один ее бушель равен по качеству двум бушелям овса, другие утверждают, что это очень убыточный продукт питания. Смешанный с отрубями, мякиной или зерновыми, его иногда дают лошадям. Цветки гречихи иногда используют для приготовления хлеба, но чаще для тонких лепешек, называемых пышками. В Германии его добавляют в похлебку, пудинги и другие блюда. Из него можно варить пиво, а при дистилляции получается превосходный спирт.

Считается, что лучший способ сбора урожая этого зерна - вытаскивать его из земли, как лен, вручную очищая от семян и собирая их в фартуки или тряпки, обвязанные вокруг талии.

Гречиху широко выращивают во владениях дворян и джентльменов, владеющих земельной собственностью, в качестве корма для фазанов. У некоторых фермеров существует практика сеять гречиху только для того, чтобы вспахать ее в землю в качестве удобрения для земли. В зеленом виде он служит кормом для овец и быков; а в смеси с другими продуктами его также можно давать с пользой лошадям. *Соцветия* можно использовать для окрашивания в коричневый цвет.

Главное преимущество гречихи состоит в том, что ее можно возделывать на земле, которая вряд ли даст что-либо другое, и что ее выращивание, по сравнению с выращиванием других зерновых, требует небольших затрат.

КЛАСС IX.—ЭННЕАНДРИЯ.

МОНОГИНИЯ.

127. *КОРИЦА находится под корой ветвей дерева племени бей (Laurus cinnamomum, рис. 40) , которое в основном встречается на острове Цейлон, но также растет в Малабаре и других частях Ост-Индии.*

Это дерево достигает высоты двадцати или тридцати футов. Его листья овальные, каждый длиной от четырех до шести дюймов, и отмечены тремя главными нервами. Цветки стоят на тонких ножках бледно-желтого цвета, а плод по форме напоминает желудь.

Есть два основных сезона в году, когда цейлонцы заходят в свои леса, чтобы подстричь коричные деревья. Первый из них начинается в апреле, а последний - в ноябре; но первый - это тот, при котором получают большой урожай. При этой операции срезаются ветви трехлетнего роста и соскабливается внешняя оболочка коры. Затем веточки разрезают вдоль ножом, и кора постепенно разрыхляется до тех пор, пока ее можно будет полностью снять. Затем его нарезают ломтиками, которые при сушке на солнце сворачиваются. Более мелкие кусочки, или, как их еще называют, иглы, вставляются в более крупные, а затем все вместе связываются в пучки.

Корица проверяется и сортируется в соответствии с ее качеством лицами, которые для этой цели обязаны пробовать ее на вкус и жевать. Это очень хлопотная и неприятная работа, и мало кто способен продолжать ее более двух-трех дней подряд, поскольку корица очищает язык и губы от всей слизи, которой они покрыты. После этого осмотра свертки делаются длиной около четырех футов и весом восемьдесят восемь фунтов каждый.

Из корней деревьев вырастают многочисленные отростки. Их, когда они достигают высоты около десяти футов, срубают и обрезают, и тогда они становятся толщиной с обычную трость. Корица, которую они дают, намного вкуснее любой другой.

Французское судно, отправившееся в 1782 году с острова Бурбон на мыс Франсуа в Сан-Доминго и имевшее на борту различные восточные растения, в том числе коричное дерево,

было доставлено покойным адмиралом Родни, который подарил деревья ассамблее Ямайки; и из этого исходного сырья впоследствии были доставлены различные части этого острова. Говорят, что на Цейлоне коричные деревья настолько распространены, что их используют в качестве топлива и в других бытовых целях.

Запах корицы, особенно тончайших кусочков, восхитительно ароматный, а ее вкус острый и ароматный, со значительной сладостью и терпкостью. Если настоять в кипящей воде в закрытом сосуде, он отдает большую часть своего приятного вкуса и образует приятную жидкость. Масло получают из корицы, которая тяжелее воды. Его готовят на Цейлоне, причем почти полностью из мелких и разломанных кусочков. Однако его получают в таком небольшом количестве, что обычно его заменяют маслом кассии ([128](#)). Действительно, корой кассии часто заменяют корицу, на которую она имеет значительное сходство, хотя по своим качествам она намного слабее, и хотя ее сразу можно отличить по слизистому вкусу.

Полезные свойства корицы не ограничиваются корой. Из *листьев, плодов и корня* получается масло значительной ценности. То, что получается из плодов, очень ароматное, густой консистенции, и на Цейлоне из него раньше делали свечи исключительно для короля.

128. ДИКАЯ КОРИЦА, или КАССИЯ, представляет собой кору дерева племени бей (Laurus cassia), которое растет в Ост-Индии и Китае и отличается копьевидными листьями, каждый из которых имеет по три нервюры.

Эта *кора* была хорошо известна древним и высоко ценилась ими; но, поскольку использование корицы было общепринятым, кора кассии приобрела дурную славу из-за своей неполноценности. Он более густой и грубый, чем корица, более слабого качества и в большей степени содержит вязкую слизистую массу. Однако для многих целей кассия, как гораздо более дешевая, заменяет корицу, но более конкретно для приготовления того, что называется маслом корицы: и почти все, что в настоящее время продается под названием простой или спиртовой воды с корицей, готовится из кассии.

The *Почки*, а также *кора* этого дерева используются в кулинарных приготовлениях и для ряда других целей. В основном они импортируются из Китая.

129. КАМФОРА - это белое смолистое вещество со специфическим и сильным запахом, которое добывают из двух или трех видов деревьев племени бей, растущих на островах Ост-Индии и в Китае.

Из них основным является Лавр камфорный (рис. 41). Он значительной высоты, сильно разветвленный, с копьевидными листьями с нервюрами, бледно-желтовато-зеленого цвета сверху и голубовато-зеленого снизу. Цветки мелкие и белые, расположены на цветоножках, которые выходят из места соединения листьев и ветвей.

Камфора содержится во всех частях деревьев; в промежутках между перпендикулярными волокнами и в прожилках древесины; в щелях и сучках, в сердцевине и в корнях. Способы, с помощью которых он добывается, различаются в разных странах. На Борнео и Суматре самые крупные куски отбираются острыми инструментами, а те, что поменьше, - рашпилями, к которым они прилипают вместе с кусочками дерева и другими примесями. Китайцы срезают ветки, нарубают их очень мелко и помещают на несколько дней в родниковую воду. Затем они кладут их в чайник и кипятят в течение определенного времени, в течение которого постоянно помешивают палочкой. Как только будет замечено, что камфара в белом и матовом виде прилипла к палочке, все это процеживают. Затем ликер переливают в таз, и через несколько часов камфара сворачивается в твердую массу.

В Японии камфару обычно получают, разрезая корни и оконечности ветвей на щепки и подвергая их воздействию водяного пара в закрытых сосудах. В других странах корни, древесина и листья отвариваются в больших железных горшках, имеющих своего рода трубчатые приспособления, набитые соломой, которые подводятся к определенным большим сосудам, называемым приемниками. При этой операции большая часть камфары конденсируется в твердой форме среди соломы, а остальная часть поступает с водой в приемник.

В сыром виде камфара образуется в виде комков неправильной формы желтовато-серого цвета, чем-то напоминающих селитру. Его импортируют в Европу в канистрах, и его переработка долгое время держалась венецианцами в секрете. Голландцы с тех пор выполнили эту работу; и некоторые английские химики теперь также перерабатывают большие количества камфары. Лучшая камфара импортируется с Суматры.

Основное применение этого препарата - в медицине, и раньше оно пользовалось высокой репутацией. Доктор Каллен говорит, что его с пользой применяли при лихорадках почти всех видов: но с тех пор, как было введено свободное употребление опиума, камфара мало использовалась в этой стране, хотя ее полезность была полностью доказана некоторыми из самых выдающихся практиков Континента. Часто было обнаружено, что он снимает зубную боль и ревматизм. В медицине используется несколько препаратов камфары в сочетании с другими веществами, из которых, пожалуй, наиболее распространенным является препарат с винным спиртом. Для насекомых выделения камфары настолько неприятны, что они быстро избегают их. Поэтому принято помещать его фрагменты в коллекции естественной истории, чтобы предотвратить их уничтожение этими прожорливыми маленькими существами.

Для плотничьих работ большим спросом пользуется *древесина* камфорного дерева. Он легкий и прочный и, благодаря длительному сохранению своего ароматного запаха, не подвержен повреждению насекомыми.

Растения камфорного и коричневого деревьев были захвачены у французов в 1782 году адмиралом Родни, а затем доставлены на Ямайку и там размножены.

Некоторые кустарники и растения в нашей стране содержат камфару в значительном количестве. Основными из них являются *розмарин, шалфей, лаванда и майоран*.

130. *Лавровый ЛИСТ ОБЫКНОВЕННЫЙ* (Laurus nobilis) - вечнозеленый кустарник, произрастающий в Италии и других южных частях Европы и прославляемый главным образом как то, что в древности использовалось для формирования победного венца поэтов.

Его листья ярко-зеленого цвета, несколько копьевидные и часто волнистые к краю. Цветки появляются в апреле-мае гроздьями по три-четыре штуки вместе на коротких ножках. Венчик состоит из четырех сегментов желтовато-белого цвета, за которыми следует овальная ягода, покрытая темно-зеленой кожурой.

Этот красивый кустарник широко распространен в наших садах и зарослях кустарников. Из его *листьев* путем дистилляции получается полезное масло, которое иногда используется в медицине. Они также используются в кулинарии для ароматизации заварного крема, пудингов, рагу и маринадов; и доктор Вудвилл заверяет нас, что таким образом их можно использовать не только безопасно, но даже с пользой, поскольку они способствуют пищеварению.

The *Ягоды* или плоды лаврового дерева, обладающие ароматным запахом и теплым, горьковатым и острым вкусом, широко использовались древними римлянами в кулинарных целях. Мы импортируем их в основном с берегов Средиземного моря. Из ягод в свежем виде жители Испании и Италии получают путем прессования зеленое ароматическое масло, которое применяется в медицине наружно как стимулирующее средство при нервных, паралитических и других расстройствах.

131. *АЛЛИГАТОРОВА ГРУША* - плод грушевидной формы, выращиваемый видом лаврового дерева (Laurus persea), который широко культивируется в Вест-Индии.

Это вечнозеленое дерево имеет прямой стебель и достигает значительной высоты. Листья у него несколько овальные, кожистые, с поперечными прожилками, красивого зеленого цвета; цветки растут пучками.

Для жителей островов Вест-Индии, особенно для негров, этот *фрукт*, созревающий в августе и сентябре, является приятным и, в некоторых отношениях, важным продуктом питания. При созревании мякоть приобретает желтый цвет, по консистенции несколько тверже, чем у сливочного масла, и по вкусу мало чем отличается от кабачков. Негры часто готовят себе блюда из этих груш с небольшим количеством соли и бананов; иногда их подают к столу белых людей как фрукты.

Их внешняя поверхность покрыта зеленой кожицей, а в центре находится большое круглое семя или *косточка*, чрезвычайно твердая и деревянистая, с неровной поверхностью. Этот камень используется для маркировки белья. Ткань придерживается или привязывается к камню; буквы протыкаются иглой через ткань во внешнюю оболочку камня. Таким образом, она окрашивается в несмываемый красновато-коричневый цвет в том направлении, по которому прошла игла. *Листья* используются неграми в медицинских целях.

132. САССАФРАС - древесина североамериканского дерева из племени бэй (Laurus sassafras), и импортируется в Европу длинными прямыми кусками, которые имеют легкую и пористую текстуру и покрыты грубой грибовидной корой.

Это дерево иногда достигает двадцати или тридцати футов в высоту. Ветви изогнуты, а листья разнообразны как по форме, так и по размеру, некоторые из них овальные и цельные, а другие имеют две или три доли. Они бледно-зеленые и опушенные снизу. Цветки тускло-желтого цвета собраны в подвесные шипы.

Эта древесина имеет душистый запах и ароматный и несколько едкий, хотя и сладковатый вкус, которые также наблюдаются в коре, более мелких веточках и корнях, которые импортируются в эту страну так же, как и древесина. Настои и отвары сассафраса часто принимают в качестве лекарства для повышения тонуса желудка и кишечника у лиц, у которых нарушено пищеварение. Вскоре после его появления в Европе, в 1560 году, это лекарство пользовалось такой высокой репутацией, что продавалось на Континенте по цене пятьдесят ливров за фунт; и его достоинства превозносились в многочисленных публикациях, написанных на эту тему. Однако в настоящее время считается, что это не имеет большого значения, и сассафрас применяют редко, кроме как в сочетании с другими лекарствами, которые по своей природе являются более сильнодействующими. Настои сассафраса продаются на улицах Лондона под названием *saloop*.

Нам сообщили, что во многих частях Америки, где деревья сассафрас не только растут в большом количестве в лесах, но и высаживаются вдоль заборов вольеров, нет ничего необычного в изготовлении столбиков для кроватей из дерева с целью изгнания насекомых. Его сильный аромат отгоняет этих неприятных насекомых, и некоторые люди кладут стружки сассафраса в свои шкафы и сундуки, чтобы предотвратить нападение моли. Эта древесина служит для столбов ограждений, к которым она особенно приспособлена благодаря своей долговечности в земле.

The bark Кора дерева сассафрас используется американками для окрашивания камвольной ткани.

133. ОРЕХ КЕШЬЮ - это небольшой орех с почками, который растет на верхушке индийского плода грушевидной формы.

Дерево, которое его производит (Anacardium occidentale, рис. 42), чем-то напоминает грецкий орех по форме, а также по запаху его листьев, которые кожистые, несколько овальные и блестящие. Цветки красные, со сладким ароматом.

Размер этого плода почти такой же, как у крупной груши, а цвет мякоти иногда желтый, иногда красный. Необычность его формы с орехом или косточкой на конце, а не в центре, обычно вызывает удивление у людей, когда они впервые видят его. В зрелом виде плоды иногда обжаривают, нарезают ломтиками и используют в качестве приятной приправы к

пуншу. Из его сока при брожении получается вино, а при дистилляции получается спирт, который некоторые предпочитают даже рому.

Каждый из *орехов* заключен в две скорлупы, соединенные между собой ячеистым веществом, которое содержит густое, легко воспламеняющееся и очень едкое масло. Ядра этих орехов имеют особенно сладкий и приятный вкус, их едят либо сырыми, либо запеченными, а иногда даже маринованными. Говорят, что негры Бразилии, которые употребляют эти орехи в пищу, находят их особенно полезными и что их употребление избавляет их от различных желудочных расстройств. Они также используются в медицине, в виде миндаля; измельченные вместе с шоколадным орехом, они значительно улучшают его вкус. Орехи кешью могут храниться без каких-либо существенных изменений в их качестве в течение многих лет. Если разбить скорлупу и немного подержать орехи на огне, они раскроются сами по себе; и если вынуть ядра, то тонкую коричневую кожу, покрывающую их, необходимо снять перед употреблением в пищу. Необходимо соблюдать осторожность при использовании масла, чтобы оно не попало в рот или на губы, так как в этом случае оно может воспламенить и раздражить их.

The *Масло* ореха кешью иногда применяется жителями Вест-Индии (хотя при его употреблении требуется большая осторожность) как средство от раковых язв, натоптышей и стригущих червей; а некоторые дамы Вест-Индии, когда им кажется, что они слишком загорели под палящими лучами солнца, срезают с ореха внешнюю скорлупу и втирают масло себе в лицо в качестве косметического средства. Непосредственными последствиями этой экстраординарной операции являются отек и почернение частей тела; и через пять или шесть дней вся кожа отслаивается, оставляя лицо таким воспаленным и нежным, что человек, использующий ее, не может появиться на свет менее чем через две недели; к этому времени новая кожа достаточно затвердевает и становится такой же светлой, как у новорожденного младенца. Однако мало кто из британских женщин согласился бы, чтобы с них заживо содрали кожу ради того, чтобы выглядеть привлекательно. Это масло придает белью стойкий ржаво-железный оттенок.

Из ореха кешью путем надрезания получают млечный *сок*, который окрашивает в темно-черный цвет все, к чему прикасается. Тонкий черный лак, столь широко используемый в Китае и Японии, представляет собой смолистый сок дерева под названием *фси-чу*, которое предположительно является орехом кешью.

ТРИГИНИЯ.

134. *НАСТОЯЩИЙ* или *ОФИЦИАЛЬНЫЙ РЕВЕНЬ* (*Rheum palmatum*) - это лекарственный корень, который в диком виде произрастает в различных частях Азии.

Листья, отходящие от этого корня, крупные и глубоко разрезанные на доли; и все растение в целом имеет сходство с тем, что в нашей стране называется доками. Стебель прямостоячий, высотой шесть или семь футов. Листья стоят на ножках, которые сверху несколько рифленые, а по краю закругленные. Те, что отходят от стебля, образуют на стыках нечто вроде перепончатых оболочек. Цветки заканчивают ветви гроздьями.

Важность и свойства этого корня в медицине общеизвестны. Ревень обычно импортируют из Турции, но иногда его также привозят из России, Китая и Ост-Индии. Доктор Вудвилл утверждает, что *ревень из индейки* подается продолговатыми кусочками, плоскими с одной стороны и округлыми с другой; и что он плотный, твердый, увесистый, а внутри тусклого цвета с желтыми и белыми пятнами. *Китайский ревень* нарезают округлыми кусочками, каждый с большим отверстием в центре. Он мягче первого, и при разрыве на нем появляется множество полос ярко-красного цвета.

В некоторых горах Татарии в большом изобилии произрастает ревень. Корни, когда их впервые выкапывают из земли, толстые, мясистые, снаружи желтовато-коричневого цвета, а внутри ярко-желтые с красными прожилками. Когда они достигают достаточного размера, их выкапывают и очищают; срезая мелкие волокна и кожуру, их разделяют на кусочки нужного размера. Затем в каждой детали проделываются отверстия посередине, и они нанизываются на веревки таким образом, чтобы не касаться друг друга, и подвешиваются для просушки либо на соседних деревьях, либо в палатках.

Утверждается, что сумма, затраченная на импорт этого препарата, превышает 200 000 *литров*. в год, значительная часть которых, как предполагается, могла бы быть сэкономлена стране за счет выращивания растений в Великобритании. Впервые это было предпринято около шестидесяти лет назад доктором Хоупом в ботаническом саду Эдинбурга, и с таким успехом, что доказало, что климат даже Шотландии не станет препятствием для его увеличения. В 1791 году сэр Уильям Фордайс получил от Общества поощрения искусств, мануфактур и торговли золотую медаль за то, что вырастил из семян более 300 растений настоящего ревеня. А в 1783 году мистер Дэвис из Майнхеда в Сомерсетшире довел до совершенства столько растений, что из них получилось триста фунтов сушеного ревеня весом. С этого периода ревень выращивали в больших количествах в разных частях Англии; и он так расцвел, что некоторые корни весили семьдесят фунтов и выше. Основная трудность заключалась в его излечении; но это, после многочисленных экспериментов, в конце концов было выполнено таким образом, что английское лекарство было признано равным или почти равным тому, которое импортируется из Турции и Китая.

The *Кора* ревеня использовалась для приготовления настоек и оказалась во всех отношениях столь же эффективной, как и лучшая часть корней, а *семена* обладают почти теми же свойствами. *Листья* придают щавелю приятную кислинку, чем-то похожую на кислинку; а мармелад, который с пользой можно употреблять детям, готовят из свежих *стеблей* путем снятия коры и отваривания мякоти с равным количеством сахара.

135. *РЕВЕНЬ ОБЫКНОВЕННЫЙ* (*Rheum rhaponticum*), это растение, которое выращивают на огородах, у него большие, тупые и гладкие листья, а черешки листьев бороздчатые с верхней стороны и закругленные по краю.

Этот вид ревеня в диком виде произрастает в горах Родопы во Фракии, откуда он был впервые распространен в других частях Европы примерно в 1630 году. В основном речь идет о *ножках листьев*, которые используются (в начале года, когда фруктов мало) для приготовления пирогов и тарталеток. *Корень* обладает некоторыми качествами настоящего ревеня, и иногда покупателям этого лекарства его навязывали.

КЛАСС X. —ДЕКАНДРИЯ.

МОНОГИНИЯ.

136. *СЕННА* - это лекарственное средство, высушенные листья однолетнего растения (кассия сенна), которое растет в различных частях Африки и Азии.

Стебли этого растения *деревянистые* и мало чем отличаются от стеблей кустарника. *Листья* крылатые, а *листочки* овальные, гладкие и заостренные. *Цветки*, растущие удлиненными гроздьями бледно-желтого цвета, сменяются продолговатыми, сжатыми, почковидными коробочками.

Выращивание сенны в значительной степени распространено в Эфиопии, Аравии, Персии и Верхнем Египте, из нескольких стран которых она с незапамятных времен доставлялась караванами в Александрию, как наиболее удобный порт, откуда ее можно было переправлять или продавать в Европу. Из-за этого обстоятельства его иногда называют *александрийской сенной*. Процесс очистки и сушки листьев совершенно прост. В высушенном виде они приобретают желтовато-зеленый цвет, имеют слабый, хотя и не неприятный запах и несколько едкий, горьковатый и тошнотворный вкус.

Эти листья издавна использовались в восточных странах как лекарство; и их репутация, хотя и не так велика, как на Востоке, очень значительна в Европе. Их вводят различными способами, и *стручки* оказывают тот же эффект, что и листья.

В последнее время с успехом культивируется разновидность сенны в Италии и некоторых южных районах Франции.

137. *КАССИЯ ЛЕКАРСТВЕННАЯ* представляет собой стручок цилиндрической формы, около дюйма в диаметре и фута или более в длину, плод дерева (*cassia fistula*) , которое выращивают в Египте, Восточной и Вест-Индии и Южной Америке.

Это дерево высотой сорок или пятьдесят футов, сильно разветвленное. Листья крылатые, с пятью парами листочков, несколько овальные, заостренные, гладкие, бледно-зеленого цвета. Цветки крупные, желтые, растут продолговатыми гроздьями. Стручки разделены поперечными перегородками на многочисленные ячейки, каждая из которых содержит по одному семени.

Эти стручки пользуются спросом из-за черной, сладковатой, но несколько кисловатой мякоти, которая содержится в их клеточках и которую во многих случаях используют как мягкое раскрывающееся лекарство. В Египте принято срывать стручки до того, как они полностью созреют, и помещать их в помещение, из которого, насколько это возможно, исключен доступ внешнего воздуха. Затем их укладывают в рядки глубиной около шести дюймов, подкладывая между ними пальмовые листья. В два следующих дня все они сбрызгиваются водой, и в течение примерно шести недель они находятся в состоянии, пригодном для упаковки для продажи.

Восточно-индийская и вест-индийская кассия несколько отличаются как по внешнему виду, так и по качествам. У первых стручки более гладкие, мелкие и имеют более тонкую кожуру, а мякоть более глубокого блестящего черного цвета, более сладкая и приятная на вкус. При выборе кассии следует выбирать те стручки, которые являются самыми тяжелыми и в которых семена не гремят при встряхивании.

138. *LIGNUM VITÆ и GUIACUM* - древесина и смола большого вест-индского дерева (*Guaiacum officinale*, рис. 77) , у которого крылатые листья в два ряда на одном стебле и правильные цветки с пятью лепестками.

Обычная высота этого дерева составляет от тридцати до сорока футов. Листья состоят из двух, трех, а иногда и четырех пар листочков, несколько овальной формы, блестящего темно-зеленого цвета. Цветки вырастают гроздьями из более мелких ветвей; лепестки насыщенного синего цвета, а тычинки увенчаны желтоватыми пыльниками.

The Древесина, смола, кора и даже цветы этого дерева используются либо в механическом искусстве, либо в медицине. Первый, желтый снаружи, с глубоким черновато-коричневым оттенком в центре и такой плотный и тяжелый, что тонет при погружении в воду, в основном используется в Вест-Индии для изготовления колес и шестеренок сахарных заводов. Из него также делают ступки, миски и различную домашнюю утварь, для которой он особенно ценен из-за своей твердости и отсутствия деформации. *Lignum vitæ* в основном импортируется в эту страну с Ямайки в виде бревен или кусков весом в четыреста-пятьсот фунтов каждое, и пользуется большим спросом для изготовления школьных линейок для

мальчиков и множества токарных изделий. Отвар дерева в растертом виде иногда назначают в качестве лекарства при ревматических и подагрических заболеваниях.

The Смола этого дерева иногда получают путем растирания коры в разных частях. Он выделяется через раны и, когда достаточно затвердеет под воздействием солнца, снимается и упаковывается в небольшие бочонки для вывоза. Иногда его получают, распиливая древесину на заготовки, каждая длиной около трех футов, которые затем продольно сверлят авгуром и кладут на огонь в таком положении, чтобы расплавленная смола, которая вытекает через отверстие по мере горения древесины, могла попадать в сосуд, предназначенный для ее хранения. Эта смола, которую часто называют *gum guaiacum*, имеет зеленоватый цвет, но иногда имеет красноватый оттенок. Его вкус острый и едкий. Из коры дерева часто происходит самопроизвольное выделение: это называется *нативной камедью*, и ее импортируют в виде маленьких, неправильной формы, ярких кусочков, которые гораздо более чистые, чем камедь, полученная любым другим способом. Гиакум используется как укрепляющее и согревающее ароматическое средство; он используется как средство против ревматических и других болей, а также как ингредиент многих лекарственных препаратов. При первом знакомстве, которое состоялось вскоре после открытия Америки, он пользовался такой репутацией, что продавался по семь крон за фунт.

В Вест-Индии кора, цветы и плоды используются в медицине; из них первые часто используются вместо мыла для мытья, при этом образуется хорошая пена.

139. БАЛЬЗАМ ТОЛУ - красновато-желтое, густое и прозрачное вещество с душистым запахом, которое получают из дерева (*Toluifera balsamum*) , произрастающего в Южной Америке.

Это дерево значительной высоты, с несколько овальными листьями, каждый на коротком ножном стебле. Цветки многочисленные, расположены на боковых ветвях, плод - круглая ягода.

Название этот бальзам получил из-за того, что его в основном добывают в провинции Толу, на северном побережье Южной Америки, недалеко от Панамского перешейка. В определенное время года в коре деревьев делаются надрезы, из которых вытекает смолистая жидкость желтовато-белого цвета. Ее собирают в маленькие тыквенные скорлупки. Сначала он имеет консистенцию патоки, но при хранении густеет, а с возрастом становится твердым и ломким. У него особенно приятный запах, чем-то напоминающий запах лимонов, а вкус теплый и сладковатый. При разжевывании он прилипает к зубам.

Этот бальзам используется в медицине как в виде настойки, так и в виде сиропа; по своим лечебным свойствам он не уступает большинству других бальзамов. Сироп Толу используется в нескольких лекарствах; из него также делают пастилки, которые можно приобрести практически в любой аптеке и которые считаются полезными для снятия раздражения, вызванного сильным кашлем.

140. *БЕНЗОИН, или КАМЕДЬ БЕНДЖАМИНА, представляет собой конкретное или твердое и ароматное бальзамическое вещество, получаемое из дерева (Styrax benzoe) , которое произрастает главным образом на острове Суматра.*

У этого дерева продолговатые листья, которые сужаются до заостренных, гладкие сверху и опушенные снизу. Цветки собраны в рыхлые пучки; обычно они свисают все с одной стороны; и обычно закрыты, что придает им вид бутонов.

В некоторых северных частях Суматры, особенно недалеко от морского побережья, есть несколько обширных плантаций бензоиновых деревьев. Семена или орехи высевают на рисовых полях, и после этого они не требуют никакого другого внимания, кроме того, что окружающие кусты должны быть очищены от молодых растений.

Когда деревья достигают возраста шести-семи лет, в коре делаются надрезы, и из них выделяется бальзам в виде густого, беловатого, смолистого сока. Под воздействием воздуха этот сок вскоре затвердевает; затем его счищают с коры ножом или стамеской. В течение первых трех лет деревья дают чистейшую смолу: белого цвета с переходом в желтый, мягкую и ароматную. Впоследствии, в течение следующих семи или восьми лет, выводится низший сорт; он красновато-желтого цвета, переходящего в коричневый. В конце концов деревья, не выдерживающие повторения этого процесса, срубаются и расщепляются на части. Из них путем соскабливания получают еще худший сорт бензоина, который темного цвета, твердый и в большей или меньшей степени смешан с обрезками древесины и другими примесями.

Низшие сорта бензоина экспортируются в Аравию, Персию и некоторые районы Индии, где их сжигают, чтобы вместе с их дымом благоухать храмами и домами жителей; изгонять надоедливых насекомых и устранять пагубное воздействие нездорового воздуха или ядовитых выделений.

Бензоин привозят на продажу в торговые районы Суматры в виде больших лепешек, покрытых циновками. Чтобы упаковать его в сундуки, необходимо разломать эти лепешки и подвергнуть их воздействию солнечного жара. Большая часть бензоина, который привозят в Англию, реэкспортируется в страны, где преобладают римско-католическая и магометанская религии; там его сжигают в качестве благовоний в церквях и храмовницах. Ежегодный экспорт бензоина только из Лондона в Могадор оценивается в 30 000 фунтов веса в год.

То, что потребляется в Англии, используется главным образом в медицине, парфюмерии и косметике. Он составляет основу так называемых бальзамов Терлингтона или монашеских иезуитских капель, целебное действие которых, особенно при заживлении недавних ран, хорошо известно. Этот бальзам состоит из бензоина, толуарского бальзама (139), сокотинового алоэ (107) и винного ректифицированного спирта. Бензоин также используется при приготовлении так называемого пластыря для придворных дам; но в этом случае предполагается, что он не нужен, если не вреден; не только потому, что из-за него пластырь труднее увлажнять перед его нанесением, но и потому, что раздражающее свойство бензоина в некоторых случаях

может вызвать нагноение свежей раны. Способ приготовления придворной штукатурки очень прост. Пять унций изингласса растворяют в пинте воды. Затем некоторое количество тонкой черной сарсети натягивается на раму, теплый раствор изостекла равномерно наносится кистью на поверхность; и, когда он высохнет, это повторяется второй или третий раз. В завершение его смазывают слабым раствором бензоина в винных спиртах, который придает ему приятный ароматический запах.

Если порошкообразный бензоин поместить в глиняный сосуд и поставить на медленный огонь, а его пары собрать в бумажный конус, прикрепленный к крышке горшка, то полученное таким образом вещество - это продаваемые в магазинах *цветки бензоина*, или бензойная кислота, как ее называют химики..

141. *СТОРАКС* - это ароматный, бетонный или твердый бальзам, который получают из дерева (*Styrax officinalis*), произрастающего в Леванте и в некоторых частях Италии.

Это дерево достигает высоты двадцати футов и выше: оно сильно разветвлено и имеет широкие, очередные, овальные листья, несколько заостренные, гладкие сверху и опушенные снизу. Цветки крупные, белые, собраны в гроздья на коротких ножках и заканчивают ветви.

Лучший сторакс получают из азиатской индейки в виде небольших прозрачных масс бледно-красного или желтоватого цвета, обычно с большим количеством беловатых слез, напоминающих слезинки бензоина. Однако препарат, который обычно продается в магазинах под названием сторакс, состоит из крупных светлых кусочков, очень нечистых от опилок, с которыми его смешивают.

Способ получения этого бальзама аналогичен способу получения бензоина ([140](#)): на деревьях делают надрезы, и после того, как он начнет сочиться из раны, его соскребают и собирают вместе, чтобы упаковать для продажи. Раньше было принято загоразживать его камышом.

Сторакс - один из самых ароматных бальзамов, широко используемый в некоторых странах в парфюмерии и для окуривания. Его также различными способами смешивают с другими веществами для медицинского применения.

142. *БРЕВНО* - темно-красная древесина, используемая в основном для окрашивания; импортируется из Гондураса и некоторых островов Вест-Индии.

*Дерево-бревно (*Hæmatoxylon campechianum*, рис. 43) имеет высоту от шестнадцати до двадцати четырех футов и, как ствол, так и ветви, чрезвычайно искривлены. Ветви остистые, а листья крылатые, с, как правило, четырьмя или пятью парами листочков, которые имеют несколько сердцевидную форму. Цветки красновато-желтого цвета, мелкие и многочисленные.*

Округ Гондурас в Северной Америке издавна славился производством бревен, которые в диком виде произрастают главным образом в лесах с влажной почвой или вблизи берегов рек и озер. Его нарезка требует большого количества рук и является неприятным и очень вредным для здоровья занятием.

В 1715 году некоторые семена бревенчатого дерева были завезены на остров Ямайка; и эта древесина в настоящее время используется на этом острове главным образом в качестве ограды от скота. Как предмет коммерческого экспорта, он, по-видимому, не отвечает столь полным требованиям, как можно было бы пожелать; тем не менее, в заболоченных частях острова он растет в значительной пышности.

Немногие породы древесины имеют более прочную текстуру, чем эта. Отсюда возникает ее вес, который настолько велик, что она тонет в воде. Его преобладающий цвет - красный с оранжевым и черным оттенками; а твердость такова, что его можно полировать, и он почти не подвержен гниению. Для экспорта в Европу его разрезают на заготовки или бревна, каждое около трех футов в длину.

В этой стране древесина бревен в основном используется для окрашивания в зеленый, фиолетовый, синий и черный цвета в зависимости от различных ингредиентов, с которыми она используется. Он придает лиловый оттенок водянистым и спиртовым настоям; но все цвета, которые можно получить из него, неуловимы, и ни при помощи какого искусства их нельзя сделать такими стойкими, как те, что приготовлены из других материалов.

Независимо от использования в качестве красящего средства, древесина бревна обладает значительной полезностью в качестве вяжущего лекарства, главным образом в виде отвара или экстракта, уваренного до надлежащей консистенции.

Цена на бревна в Гондурасе настолько низкая, что обычно не превышает 12л. или 14л. Ямайская валюта за тонну.

143. КРАСНОЕ ДЕРЕВО - древесина хорошо известного дерева (swietenia mahagoni, рис. 44) больших размеров, с крылатыми листьями и мелкими белыми цветами, произрастающего на Ямайке и в Гондурасе.

Ветви этого дерева многочисленные и раскидистые. Листья очередные, крылатые, с четырьмя или пятью парами листочков, которые имеют несколько копьевидную форму. Цветки многочисленные, мелкие, белые, собраны в шипы или гроздья, которые возникают на стыке листьев с ветвями.

Резка красного дерева является основным занятием британских поселенцев в окрестностях Гондураса. Банды негров, занятых на этой работе, состоят от десяти до пятидесяти человек в каждой, один из которых носит прозвище "охотник". Обычно его выбирают из самых умных товарищей, и его главным занятием является поиск этих деревьев в лесах, основные из которых расположены рядом с рекой Бализе. Примерно в начале августа охотника

отправляют в лес, и он прорубает себе путь через самые густые заросли, к самым высоким местам, которые только может найти. Здесь он взбирается на самое высокое дерево и оттуда внимательно осматривает окружающий лес. В это время года листья деревьев красного дерева имеют желто-красноватый оттенок, и глаз, привыкший к ним, может обнаружить на большом расстоянии места, где их больше всего. Теперь он спускается и направляет свои стопы к таким местам; и, хорошо отметив путь, возвращается к своим спутникам, чтобы указать им эти места.

Здесь они собираются и возводят против каждого срубаемого дерева помост такой высоты, чтобы дерево можно было срубить на высоте около двенадцати футов от земли. Последний день рубки деревьев приурочен к празднику; и тогда у этих людей есть короткий промежуток времени для развлечений, которым они редко могут позволить себя в любое другое время.

После того, как ветви обрезаны и бесполезные части древесины срезаны, начинается операция по транспортировке деревьев скотом и грузовиками к берегу воды - задача бесконечной и трудоемкой сложности. Здесь собирают достаточное количество частей для формирования плота, их сталкивают с берега в воду и оставляют плыть поодиночке по течению на больших тросах, которые перекинуты через реку на некотором расстоянии ниже. Поскольку многочисленные бригады рубщиков красного дерева обычно работают у берегов одной и той же реки, их деревья также приплывают в одно и то же место. Поэтому здесь собираются все бревна целиком, что составляет иногда более тысячи огромных бревен; и, поскольку каждая партия требует свое, деревья формируются в отдельные плоты для их конечного назначения.

В некоторых случаях прибыль от огранки красного дерева в этом поселении была очень велика. Известно, что иногда одно дерево достигало 12 000 поверхностных футов и производило свыше 1000 фунтов стерлингов.

Тело дерева, конечно, самое ценное; но для декоративных целей обычно отдают предпочтение ветвям или крупным побегам, поскольку их сердцевина гораздо плотнее, а жилки более сочные и пестрые, чем у других частей.

Гондурасское красное дерево считается хуже того, которое производится на Ямайке. На этом острове красное дерево раньше было гораздо более распространено и, следовательно, намного дешевле, чем сейчас, потому что в низменностях постепенно исчезали такие деревья, которые можно было легко доставить на рынок или перевезти на борту судов для экспорта.

Датой появления красного дерева в Англии считается 1724 год. С этого периода оно пользовалось большим спросом для изготовления наиболее ценных видов домашней мебели. Оно обладает высокой полировкой и превосходно подходит для столов, стульев, конторских бюро и других подобных изделий. На Ямайке красное дерево используется как прочная древесина для изготовления балок, балочных перекрытий, досок, щитов и т.д. Было предпринято много попыток окрасить другие породы дерева, чтобы они напоминали его, но ни одна из них не увенчалась успехом.

Недавно было обнаружено, что кора красного дерева может быть успешно использована в медицине в качестве замены перуанской коры (62).

144. *КВАССИЯ* - лекарственное средство, корень дерева (Квассия амара, рис. 78) , произрастающее в Вест-Индии и Южной Америке, но особенно в колонии Суринам.

Листья дерева квассия крылатые, с двумя парами овальных и несколько заостренных листочков и странным листочком на конце: они гладкие, темно-зеленые сверху и бледные снизу; а обыкновенный стебель окаймлен с каждой стороны листовой перепонкой. Цветки ярко-красные и заканчиваются на ветвях длинными гроздьями.

Это снадобье впервые было введено в употребление в Суринаме негром по имени Квассия, который с большим успехом применял его для лечения перемежающихся и других злокачественных лихорадок, преобладающих в этой плоской и болотистой местности. Предложение ценного вознаграждения побудило его раскрыть секрет шведу Даниэлю Роландеру, который в 1756 году привез образцы древесины вместе с веткой дерева, цветком и плодом в Стокгольм.

С этого периода препарат широко используется в Европе; и его эффективность в устранении многих заболеваний была полностью подтверждена. Доктор Каллен, однако, отмечает, что, хотя это превосходная настойка и что она будет делать все, что может сделать любая чистая или простая настойка , все же его опыт применения не заставил его думать, что она будет делать больше. Говорят, что квассия обладает антисептическими свойствами и, следовательно, оказывает значительное влияние на замедление тенденции к гниению. Его также иногда используют вместо хмеля при приготовлении солодового ликера.

The *Корень, древесина* и *кора* дерева квассия иногда используются в медицине, и говорят, что кора более горькая, чем любая из двух других.

КЛАСС XI.—ДОДЕКАНДРИЯ.

МОНОГИНИЯ.

145. *ГАМБОЖ* - желтая смолистая камедь, получаемая из дерева (*Garcinia cambogia*) , которое растет в нескольких частях Камбоджи или Камбодии в империи Тункин.

Листья этого дерева овальные, но острые. У каждого цветка по пять лепестков и пятнадцать тычинок; они одиночные, заканчиваются ветвями и почти не имеют черешков. Плод представляет собой ягоду размером с апельсин.

Название этой жевательной резинки произошло от названия страны, откуда ее привозят. Способ ее получения - прокалывание или срезание ветвей деревьев. Он выходит из ран в жидком состоянии, но вскоре затвердевает под воздействием солнечного тепла. После этого из него формуют большие лепешки или рулеты, в таком виде мы его и получаем.

Гамбоге в основном используется в качестве пигмента. В хорошем состоянии он имеет приятный оранжевый цвет, а после размягчения водой становится ярко-желтым, не требующим предварительной подготовки перед употреблением. Его также назначают как лекарство; но поскольку его действие очень сильное, его следует назначать с большой осторожностью.

Сушеные плоды дерева гамбоге нередко отправляются в наши колонии в Ост-Индии, где их добавляют в соусы и к нескольким видам блюд.

146. ВЕЛЬД (*Reseda luteola*) - растение из семейства резедовых, используемое при крашении: оно произрастает в диком виде в бесплодных и необработанных местах, особенно на берегах угольных карьеров, в нескольких частях Англии.

Листья копьевидные, цельные, с зубчатыми отростками с каждой стороны основания. Цветки желтые, в длинных шипах, чашечка разделена на четыре сегмента.

В некоторых частях Англии, особенно в графствах Гардинг, велд выращивается в больших количествах; и он процветает на песчаных почвах, которые другим способом можно было бы использовать без особой пользы. Когда растения созревают, их вырывают с корнем, сушат и связывают в пучки для использования.

Качество сварного шва зависит как от стеблей, так и от корней. Это придает шерсти, хлопку, мохеру и шелку очень яркий и красивый желтый цвет; а голубые ткани, смоченные в этом отваре, становятся зелеными. Желтый цвет краски, называемой *голландской розовой*, получают из этого растения.

МОНОГИНИЯ.

147. ГУАВА, или ЛАВРОВАЯ СЛИВА, - это плод из Вест-Индии, который бывает двух видов: один белый и круглый, а другой красный и грушевидной формы. Первое производится деревом (*Psidium pomiferum*) , у которого заостренные и сильно ребристые листья и цветки по три на каждом стебле; а второе - деревом (*Psidium pyriferum*) с овальными листьями и цветками на одном стебле.

Одинаково вкусные и полезные, эти фрукты пользуются самой высокой оценкой в странах, где они производятся. Кожура покрыта субстанцией, похожей на яблоко, которая используется для приготовления пирогов и других сладких изделий. Его также тушат и едят с молоком; и в таком виде он обычно считается лучше любых других компотов; из той же части делают мармелад. Эта кожура содержит приятную мякоть, смешанную с бесчисленным количеством мелких семян. Целые фрукты едят сырыми или готовят в качестве сладостей различными способами; наиболее распространенная форма, в которой мы их видим, - это желе.

The Древесина используется в качестве топлива, а также из нее получается превосходный древесный уголь.

148. МИРТ ОБЫКНОВЕННЫЙ (*Myrtus communis*) - хорошо известный декоративный вечнозеленый кустарник, который в нашей стране культивируется в основном в оранжереях, но в диком виде произрастает в странах Юга Европы.

Хотя этот кустарник выращивается у нас главным образом для украшения, он представляет значительную ценность для жителей Юга Европы. Его молодые побеги используются для дубления кожи, а листья и ягоды используются в медицине. Из первого получается дистиллированная вода, которую иногда используют для полоскания горла. Ягоды также подвергаются дистилляции, и масло, приготовленное из них, пользуется значительной репутацией как средство для придания густоты волосам.

149. ПРЯНОСТЬ, или ПИМЕНТО, представляет собой сушеную ягоду западноиндийского вида мирта (*myrtus pimenta*, рис. 45)

Это дерево достигает высоты двадцати футов и выше и имеет несколько овальные листья длиной около четырех дюймов глубокого ярко-зеленого цвета и многочисленные пучки белых цветов, каждый с четырьмя маленькими лепестками.

Во всем растительном мире едва ли найдется дерево более красивое и ароматное, чем молодой душистый перец примерно в июле месяце. Разветвленный со всех сторон, богато покрытый темно-зелеными листьями, которые оттеняются обилием белых и сильно ароматных цветов, он привлекает внимание всех, кто к нему приближается.

Деревья пименто растут спонтанно и в большом изобилии во многих частях Ямайки; но их нельзя размножать без больших трудностей. Обычным методом создания новой аллеи или плантации пименто является выделение для этой цели участка лесистой местности по соседству с уже существующей аллеей или в той части страны, где разбросанные деревья произрастают в естественном состоянии. Остальные деревья срублены, и через год или два повсюду появляются молодые побеги душистого перца, которые, как предполагается, образовались из ягод, разбросанных птицами, которые жадно их пожирают.

Примерно в сентябре месяце, вскоре после того, как соцветия опали, ягоды находятся в состоянии, пригодном для сбора. В это время они еще не совсем созрели, но уже вполне взрослые и размером примерно с перцовую сердцевину.

Их собирают вручную; и один рабочий на дереве срывает их так быстро, что приходится нанимать троих снизу, чтобы собирать их; а трудолюбивый сборщик наполняет мешок весом в семьдесят фунтов за день. Затем ягоды выкладывают на террасу, на солнце, примерно на семь дней для просушки; но эта операция требует большой осторожности, поскольку необходимо обеспечить их полное отсутствие влаги. При сушке они теряют свой зеленый цвет и становятся красновато-коричневыми; известно, что процесс завершается по их цвету и по дребезжанию семян внутри ягод. Затем их фасуют в мешки или бочки для продажи. Когда ягоды достаточно созреют, они приобретают темно-фиолетовый цвет и наполняются сладкой мякотью.

Считается, что пименто напоминает по вкусу смесь корицы, мускатного ореха и гвоздики, откуда и получил название "полностью пряный". Он широко используется в кулинарии и в основном используется в составе цельных злаков. Он также используется в медицине в качестве приятного ароматизатора и составляет основу дистиллированной воды, спирта и эфирного масла. Из *листьев* деревьев пименто при дистилляции получается пахучее масло, которое нередко используется в лекарственных препаратах вместо масла гвоздики.

150. *ПЕРСИК* - крупный, пушистый и хорошо известный садовый фрукт (*Amygdalus Persica*), который, как предполагается, первоначально был завезен в Европу из Персии и впервые был завезен в Англию примерно в 1562 году.

Этот сочный и вкусный фрукт высоко и заслуженно ценится за столом в качестве гарнира к нашим десертам; в спелом и свежем виде он полезен и редко вызывает недовольство желудка, если только этот орган не находится в плохом состоянии или фрукт не съеден в избытке. При консервировании в вине, бренди или сахаре он теряет свои полезные свойства. *Ядра* дают целебную горчинку. *Цветы*, которые очень красивы и появляются ранней весной, издают приятный запах, имеют горьковатый вкус и используются в медицинских целях. *Листья* иногда используются в кулинарии, но их не следует использовать без особой осторожности из-за их вредных свойств.

Существует множество сортов персика, некоторые из которых гораздо более ценятся, чем другие. Способ, которым деревья обычно размножаются, - это процесс, называемый почкованием, или прививкой к подвою какого-либо другого дерева (см. стр. [147](#)); и с помощью этого процесса можно точно получить плоды любого любимого сорта.

151. НЕКТАРИН - разновидность персика с гладкой кожурой, но более насыщенного и восхитительного вкуса. Культура и уход за этими двумя видами совершенно одинаковы; и во всех условиях их произрастания, древесине, листьях и цветах они в точности похожи друг на друга.

152. МИНДАЛЬ ОБЫКНОВЕННЫЙ, или СЛАДКИЙ МИНДАЛЬ, представляет собой мягкое ядро с приятным вкусом, содержащееся в орехе, который имеет плоскую форму и нежную скорлупу с многочисленными маленькими отверстиями снаружи.

Миндальное дерево (Amygdalus communis, рис. 46) обычно достигает двенадцати-четырнадцати футов в высоту. Его красивые розовые цветки с пятью лепестками растут парами и появляются ранней весной. Листья несколько овальные, заостренные и изящно зазубренные по краям.

В наших кустарниках нет ни одного дерева, цветы которого были бы красивее, чем у миндаля; и эти цветы появляются в марте и апреле, в сезон, когда лишь немногие другие части растительного мира оправляются от зимнего состояния. Хотя миндальное дерево было известно древним с самых отдаленных периодов древности, оно культивировалось в Англии только с 1562 года, и это почти исключительно из-за элегантного внешнего вида его цветов, поскольку климат Великобритании недостаточно теплый для выращивания плодов у нас.

Миндаль, который потребляют в этой стране, импортируется, иногда в скорлупе, но гораздо чаще без нее, из Франции, Испании, Италии и Леванта; и он упакован в бочки, ящики и кипы. Провинция Валенсия прежде славилась своим миндалем, но выращиванием деревьев в этой части Испании в течение нескольких лет сильно пренебрегали.

Сладкий миндаль в основном используется в кондитерских изделиях и кулинарии. Их также едят с изюмом в десертах после ужина; но их следует хорошо пережевывать, так как каждый кусочек, проглоченный целиком, не переваривается. Под давлением они выделяют значительную долю, иногда почти половину своего веса, *масла*. Действительно, его так много, что его можно даже выдавить из зернышка пальцами. Некоторые препараты из миндаля используются в медицине, в частности, так называемое *миндальное молоко*, которое получают из толченого миндаля, сахарной пудры и воды, хорошо перемешанных вместе. В некоторых частях Ост-Индии говорят, что миндаль заменяет мелкие деньги.

153. *ГОРЬКИЙ МИНДАЛЬ* ни в каком отношении не отличается от сладкого миндаля ни по внешнему виду самих зерен, ни по деревьям, которые их выращивают, за исключением некоторых размеров цветков и плодов.

Как и сладкий миндаль, они содержат большое количество *масла*. В нем нет горечи, но субстанция, которая остается после прессования, очень горькая. Если этот миндаль употреблять в пищу в большом количестве, он вызывает тошноту и рвоту; а для многих четвероногих и птиц он является смертельным ядом. Раньше существовало мнение, но оно ошибочно, что употребление их в пищу предотвратит опьяняющее действие вина. Они часто используются вместо абрикосовых косточек в ратафии, а иногда используются при изготовлении поддельного вишневого бренди. Масло и эмульсии горького миндаля используются в медицине: и из них, и из сладкого миндаля делают порошок и пасту для мытья рук. Кондитеры пользуются большим спросом у них для ароматизации печенья и других изделий.

154. *ГРАНАТ* представляет собой плод в форме яблока с толстой кожурой, увенчанный листьями или зубцами чашечки. Это продукт вечнозеленого кустарника (*Punica granatum*, рис. 47), который в диком виде произрастает в южных частях Европы.

Высота этого кустарника обычно составляет от пятнадцати до двадцати футов. Ветви покрыты шипами, а листья продолговатые, заостренные и темно-зеленые. Цветки насыщенно-алого цвета с пятью округлыми лепестками.

Греки и римляне считали, что почти каждая часть гранатового дерева (корень, листья, цветы и плоды) обладает весьма примечательными и даже чудесными лечебными свойствами; и страна, которая в то время больше всего славилась его производством, находилась рядом с городом Карфаген. Гранат сейчас, однако, мало ценится, за исключением его плодов; мякоть или сок которых приятны на вкус и, как и у других летних фруктов, смягчают жару и жажду, но имеют слегка вяжущий вкус. Эта мякоть красного цвета, заключена в прозрачные мембраны и состоит из девяти отдельных клеток. Жесткая *кожура* этого фрукта, имеющая горький и вяжущий характер, использовалась древними для выделки кожи; и она до сих пор используется в некоторых частях Германии вместе с *корой* дерева для изготовления и окрашивания красной кожи в имитацию так называемой сафьяновой.

Гранаты впервые были выращены в Англии около 1596 года; но плоды, выращенные в этой стране, редко достигают деликатности вкуса, равной тому, который привозят из Испании, Италии и других стран с теплым климатом.

155. *ВИШНЯ* - плод семейства сливовых, исходным сортом которого является дикая вишня (*Prunus cerasus*), произрастающая в наших лесах.

Постепенным результатом культивирования, в том что касается вишни, стало получение нескольких видов, которые как по размеру, так и по вкусу бесконечно превосходят плоды

родительского подвоя, или лесной дикой вишни. Наиболее известными сортами являются *Мэй Дьюк*, *Ранняя Кентишская вишня*, *Белая сердцевина* и *Черная сердцевина вишни*. Деревья размножаются прививкой (см. стр. 147), обычно к подвоям дикой черной и красной вишни, которые выращиваются специально для этой цели.

Этот приятный на вкус *фрукт* едят как в свежем, так и в сушеном виде. Иногда его консервируют с сахаром в качестве сладости; из него делают джем; используют при приготовлении ликера, называемого вишневым бренди; и превращают в вино. Из дикой черной вишни швейцарцы перегоняют крепкий спирт, от продажи которого французам и немцам они получают значительную прибыль.

The *Древесина* вишни, твердая и выносливая, широко используется, особенно токарями и краснодеревщиками на континенте, для изготовления стульев и другой мебели. *Камедь*, выделяемая из коры, во многих отношениях равна гуммиарабику ([273](#)); и считается очень питательной. Хассельквист сообщает нам, что во время осады более 100 человек почти два месяца оставались в живых без какой-либо другой пищи, кроме небольшого количества этой жвачки, которую они время от времени брали в рот и терпели, пока она постепенно растворялась.

156. *АБРИКОС* (*Prunus Armeniaca*) - плод семейства сливовых, который в диком виде произрастает в нескольких частях Армении и впервые был завезен в эту страну примерно в середине шестнадцатого века.

Некоторые люди склонны считать абрикос самым нежным из всех наших выносливых фруктов. Для выпечки, безусловно, нет ничего более превосходного. Из него готовят пироги, как зеленые, так и спелые; в обоих этих состояниях его также консервируют с сахаром, а иногда сушат как сладость. Однако следует позаботиться о том, чтобы собрать его до того, как он станет мягким и мучнистым. *Косточки* абрикосов имеют приятный горьковатый вкус и гораздо лучше подходят для различных кондитерских целей, чем горький миндаль, который обычно используют в качестве начинки. Они также содержат сладкое масло, которое, как и миндальное, раньше использовалось в эмульсиях.

The *Камедь*, исходящая от абрикосового дерева, почти такая же, как у вишни ([152](#)). *Древесина* крупнозернистая и мягкая, поэтому ее редко используют в столярных работах.

Абрикосовые деревья в основном выращивают у стен и размножают прививкой к подвоям сливовых деревьев.

157. *СЛИВА ОБЫКНОВЕННАЯ*, или *ДОМАШНЯЯ СЛИВА*, во всех ее разновидностях была выведена из дикого вида сливового дерева (*Prunus domestica*), которое растет в рядах живых изгородей и зарослях в нескольких частях Англии; и отличается тем, что на его ветвях нет шипов, а плодоножки одиночные.

Если бы это не было хорошо установленным фактом, мало кто предположил бы, что *магнум бонум*, или *слива яичная*, *грин гейджи* некоторые другие, которые сейчас распространены в наших садах, обязаны своим происхождением вышеупомянутой дикой сливе. Все они употребляются за столом; и, будучи достаточно зрелыми и употребляемыми в умеренном количестве, являются приятными и полезными фруктами, но в незрелом состоянии они очень вредны.

Чернослив и *французские сливы* - это сушеные плоды различных видов сливовых деревьев. Обычно они упакованы в коробки и импортируются с Континента, но особенно из окрестностей Марселя. Бриньоль, городок в Провансе, примерно в тридцати милях от Марселя, является одним из самых известных мест во Франции, где продают сушеный чернослив. *Чернослив* или *сливы Святой Екатерины*, представляют собой прибыльную отрасль торговли, которая осуществляется почти исключительно в Туре и Шательеро. Чернослив иногда используется в медицине, но французские сливы в основном используются за столом.

The *Древесина* сливового дерева не представляет особой ценности, но *кора* иногда используется для получения желтой краски.

158. *СЛИВА БУЛЛАК* - это небольшой плод шаровидной формы фиолетового цвета, производимый кустарником (*Prunus insititia*), который в диком виде растет в наших живых изгородях и известен своими колючими ветвями и парными плодоножками.

У сливы грубоватый, но не неприятно кислый вкус, особенно после того, как она была смягчена морозом. Консервирование, называемое *сыром буллак*, иногда готовят путем смешивания мякоти буллака примерно с сахаром, увеличенным в три раза по весу. В некоторых частях Германии этот фрукт консервируют в уксусе и специях; иногда его используют на манер вишни для ароматизации бренди. Настой из *цветов*, подслащенный сахаром, иногда используется в медицинских целях для детей. *Древесина* имеет приятные прожилки и высоко ценится токарями.

159. *ТЕРН* - это небольшой, круглый и почти черный сорт сливы (*Prunus spinosa*), чрезвычайно строгого вкуса, который распространен в зарослях и живых изгородях почти по всей Англии.

Кустарник, на котором он растет, имеет колючие ветви, а плодоножки одиночные.

Жесткость и аскетизм терна вошли в поговорку. Его сок, если его смешать с винами британского производства, придает им красный цвет и терпкий вкус, чем-то напоминающий портвейн; факт, слишком хорошо известный некоторым торговцам этим любимым напитком. Сок незрелого терна, высушенный на слабом огне, настолько напоминает египетскую акацию ([273](#)), что во многих случаях им заменяли это вещество; однако он тверже, гуще, темнее по цвету и несколько острее на вкус, чем настоящий сорт. Консервирование из этого фрукта, приготовленное с добавлением сахара двойного рафинирования, в три раза превышающего его вес, с успехом используется для полоскания горла при ангине.

Настой *цветов* в воде или цветы, сваренные в молоке, иногда используются в медицине; а *кора*, измельченная в порошок, эффективно применяется при лихорадке. При кипячении в воде из коры получается красная краска. Молодые и нежные *листья* терна служат заменителем чая, но некоторые люди считают их вредными для здоровья. Сок плодов, смешанный с зеленым купоросом, превращается в несмываемую черную жидкость либо для окрашивания белья, либо в качестве чернил для письма. *Древесина*, будучи чрезвычайно прочной, перерабатывается на трости и зубья граблей; ее также иногда используют токари. Доктор Уитеринг заметил, что из-за определенных эффектов, которые он наблюдал после укола *шипов* терна, он был склонен считать, что они обладают некоторыми ядовитыми свойствами, особенно осенью.

ПЕНТАГИНИЯ.

160. Мушмула (*Mespilus germanica*) обычно считается исконно английским фруктом, поскольку более века назад было замечено, что она растет в диком виде в живых изгородях около Минсхалла в Чешире. Он отличается вдавленной и вогнутой верхушкой, на которой продолжают листья чашечки, и тем, что в нем содержится несколько твердых, сжатых и угловатых орешков.

Свойство мушмулы, которую выращивают в большинстве больших садов, быть твердой, удивительно жесткой и неприятной на вкус, пока она частично не подвергнется гнилоственному брожению, после чего становится мягким и, на вкус многих гурманов, приятным фруктом. Мушмулу обычно собирают с деревьев примерно в конце октября-начале ноября. Чтобы облегчить их приготовление к столу, их можно положить во влажные отруби; но те, которые необходимо сохранить для последующего использования, следует пересыпать сухой соломой. Через две-три недели те, что содержатся в отрубях, станут съедобными, а остальные будут созревать более постепенно. Однако после того, как они полностью созреют, они вскоре покрываются плесенью и разлагаются.

The Древесина мушмулы чем-то напоминает грушевое дерево, но особой ценности не представляет.

161. ГРУША ОБЫКНОВЕННАЯ - хорошо известный садовый фрукт, полученный из английского сорта дикой груши (*Pyrus communis*), который растет в живых изгородях и зарослях в Сомерсетшире и Сассексе.

Было бы бесконечной задачей описывать различные известные сорта культурной груши. Некоторые из них очень крупные, а другие чрезвычайно мелкие; некоторые имеют насыщенный и сочный вкус, а другие, как железная груша, настолько твердые и неприятные на вкус, что совершенно непригодны в пищу. Груши в основном используются в десертах; один или два вида тушат с сахаром, запекают или консервируют в сиропе.

Сброженный сок из груш называется *перри* готовится почти таким же образом, как яблочный (162) для сидра. Наибольшее количество перри производится в Вустершире и Херефордшире. *Сквош*, *Олдфилд* и *Барленд Перри* считаются лучшими. Говорят, что многие торговцы шампанским вином используют перри для его фальсификации; и действительно, по-настоящему хорошее вино "перри" немногим уступает Шампанскому ни по вкусу, ни по качеству.

Из древесины грушевого дерева, которая легкая, гладкая, плотная и имеет желтоватый цвет, обычно изготавливают плотницкие и столярные инструменты, а также обычные виды плоских линейок и измерительных весов. Он также используется для рамок для картин, которые должны быть окрашены в черный цвет. Листья придают желтый краситель и иногда используются для придания зеленого цвета синей ткани.

162. *ЯБЛОКО во всех его многочисленных разновидностях происходит от крабового дерева (Pyrus malus), которое в диком виде растет почти во всех зарослях и в живых изгородях во всех частях королевства.*

Применение яблок очень широко, и даже *крабовое дерево* не лишено своей полезности. *Плод* действительно мелкий и неприятный на вкус; но его сброженный сок, который называется *verjuice*, иногда используется в кулинарии, иногда в медицине, а чаще всего восковщиками для очистки воска. Доктор Уизеринг полагает, что при надлежащем добавлении сахара из крабового сока можно было бы приготовить вкусный ликер, который немногим уступает соку хока. Свиньи и олени особенно равнодушны к этому фрукту. *Древесина* довольно твердая, а при изготовлении шестеренок колес приобретает блеск и очень прочна.

Все яблони выращиваются искусственным способом с помощью процесса, называемого *прививкой*. Это достигается путем подсадки молодых побегов таких деревьев, которые приносят ценные плоды, на подвои, выращенные из семян крабов. Таким образом, побег яблони, вставленный в подвой для крабов, позволяет крабовому дереву с этого времени производить яблоки почти того же вида и качества, что и с дерева, с которого был снят побег. Можно использовать и другие запасы, но крабовые считаются лучшими. Тот же процесс применяется при размножении почти всех видов плодовых деревьев, поскольку опытным путем было установлено, что все те, которые образуются из семян, имеют природу диких плодов и мало похожи на плоды, из которых они вырастают.

Существует несколько видов яблок, и их количество с каждым днем увеличивается благодаря вниманию, которое разные люди уделяют выращиванию этого ценного фрукта. Самые известные яблоки для употребления в пищу - это американское яблоко под названием *Ньютаун пиппин*, *нонпарель*, *голден пиппин*, *рибстоун пиппин*, *голден сычужный фермент* и *лимонный пиппин*; для кухни - *кодлин* и *руссет*; а для сидра - *голден пиппин*, *коккаджи* и *ред стрик*. Из них непарель и голден пиппин по каким-то необъяснимым причинам начинают увядать; деревья позднего урожая не дают превосходных плодов, равных тем, что раньше производились в этой стране.

В этом месте было бы невозможно перечислить все способы использования яблок. Они используются в нескольких видах кулинарных приготовлений, особенно в пудингах и пирогах: они являются постоянным ингредиентом десертов; их сушат, запекают и превращают в желе и мармелад. Но, безусловно, самое важное их применение - это приготовление *сидра*. Способ, которым это делается в Херефордшире, очень прост. После того, как яблоки собраны, их сортируют в соответствии с разной степенью зрелости и ненадолго оставляют вместе для прогревания, при этом те из них, которые не совсем созрели, значительно улучшают вкус. Затем плоды измельчают в мельнице до тех пор, пока даже ядра и кожура не станут хорошо измельченными. Ему дают постоять день или два в большом открытом сосуде, после чего его прессуют между несколькими салфетками для волос. Полученный из него ликер поступает в чан для брожения; затем его разливают в бочки до тех пор, пока он не станет мелким; затем его переливают в другие емкости, оставляя осадок. Как только брожение прекращается, бочки наполняют другим сидром и закрывают пробками.

Сидр - более кислый напиток, чем перри, и, вообще говоря, полезный и приятный напиток в летнюю жару; но более крепкие сорта или те, которые готовятся в свинцовых сосудах, при обильном употреблении становятся причиной колик и других болезненных жалоб. Путем перегонки из сидра может быть получен крепкий спирт. У него неприятный привкус, которого, однако, его можно лишить с помощью определенного процесса с древесным углем. Путем кипячения свежего яблочного сока и последующего брожения можно получить вино, которое, как говорят, после трех- или четырехлетней выдержки приобретает цвет и вкус рейнского вина.

163. *АЙВА* - фрукт несколько грушевидной формы, который, как предполагается, изначально был завезен в эту страну с острова Крит.

Айвовое дерево (*Pyrus cydonia*), низкое и кустистое. Листья у него овальные, цельные, снизу беловатые. Цветки крупные, бледно-красного или белого цвета, растут не гроздьями, а каждый на отдельном стебле.

Хотя айва имеет резкий вкус и в сыром виде непригодна в пищу, она теряет значительную часть своей остроты, если ее приготовить каким-либо способом с использованием тепла; а при смешивании с другими фруктами в кулинарии она придает очень приятный аромат. Поэтому их часто смешивают с яблоками в пирогах. Айву также отваривают и едят с сахаром; из нее делают мармелад и консервируют в сиропе целиком или половинками. Сок айвы, сваренный с сахаром, раньше использовался как лекарство, но в последние годы его практически прекратили. Из одной кварты сока, смешанной с фунтом сахара и подвергнутой ферментации, получается восхитительное вино. На Континенте из этого сока готовят знаменитый ликер в сочетании с сахаром и бренди. Слизь из семян хранится аптекарями и используется в медицине как более приятная, но она не так эффективна, как слизь из простых камедей.,,

Айвовые деревья растут в диком виде на берегах Дуная, но с гораздо меньшей пышностью, чем при выращивании.

ПОЛИГИНИЯ.

164. *СТОЛИСТНАЯ*, или *ОБЫКНОВЕННАЯ САДОВАЯ РОЗА* (*Rosa centifolia*), - кустарник слишком хорошо известный, чтобы нуждаться в каком-либо описании.

Это, королева цветов, одно из самых элегантных и ароматных овощных блюд. Из его лепестков при дистилляции получается небольшая порция ароматического масла вместе с водой, которая обладает как запахом, так и вкусом цветов. Это масло застывает при обычной температуре нашей атмосферы и в таком состоянии имеет белый цвет; но при разжижении под действием тепла оно кажется желтым. Однако количество, которое можно получить, настолько мало, что из цветов весом в сто фунтов едва ли получится полунции масла. Он пользуется большим спросом как парфюм под названием *ottar* или *essence of roses*; и, хотя в основном производится в Ост-Индии, его редко импортируют оттуда для продажи, но

значительные количества его привозят из Турции по цене от трех до четырех фунтов за унцию без учета пошлины. Это из Ост-Индии, когда оно подлинное, продавалось по гораздо более высокой цене, чем это; но нередко его подмешивают в масло сандалового дерева (55). Подделка, однако, легко обнаруживается теми, кто привык к запаху последнего, а также по текучести соединения. The true ottar of roses, несомненно, является самым элегантным ароматом из всех известных.

Из лепестков этой розы также готовят *консервирование* и *сироп*, которые используются в медицине. Простая дистиллированная *розовая вода*, помимо своего аромата, мало что может рекомендовать: ее иногда используют для придания приятного вкуса кулинарным приготовлениям, а также некоторым видам ликеров. Следует отметить, что, хотя розы, судя по их аромату, часто используются для букетов, их запах иногда вызывает очень тревожные симптомы у людей, сидящих или спящих с такими букетами в закрытых помещениях.

165. *ДИКИЙ ШИПОВНИК, или ШИПОВНИКОВАЯ РОЗА (Rosa canina), является обычным диким цветком в живых изгородях и отличается тем, что плоды имеют несколько яйцевидную форму, цветоносы гладкие, колючки на стебле крючковатые, а листья овальные, заостренные, гладкие и блестящие.*

У нас нет ни одного дикого кустарника, более украшающего страну своими цветами, листвой или плодами, чем этот; и его сладкий и нежный аромат, хотя и менее сильный, возможно, столь же приятен, как у любой известной розы. *Цветы*, будучи дистиллированными, придают воде приятный аромат. *Плоды*, или печень, содержат кислую, но сладковатую мякоть с грубой колючей оболочкой, окружающей семена. Из мякоти, тщательно отделенной от этого вещества и смешанной с сахаром, готовят *магазинное варенье из печени*, которое, хотя само по себе не обладает целебными свойствами, используется для придания формы более активным лекарствам. На севере Европы плоды розы с добавлением сахара иногда употребляются при приготовлении домашних вин, а мякоть в высушенном виде служит ценным ингредиентом для соусов; но предполагается, что еще большую пользу можно извлечь из плодов путем перегонки. *Листья* этой, как, впрочем, и всех других видов роз, были рекомендованы в качестве заменителя чая. На Континенте они используются для выделки более тонких сортов кожи.

На ветвях этого дерева часто встречаются необычные мохообразные и колючие наросты. Это заболевание, вызываемое насекомым (*Cynips rosæ*) и служащее местом обитания его потомства, раньше пользовалось большой медицинской репутацией, но сейчас используется редко.

166. *КРАСНАЯ ЛЕКАРСТВЕННАЯ РОЗА (Rosa gallica) отличается от розы столистой тем, что черешки листьев более грубые и колючие. Лепестки темно-малинового цвета, крупные, раскидистые, немногочисленные.*

В период цветения эта роза, родом с юга Европы, сменяет обычную садовую розу. Ее используют в нескольких лекарственных препаратах. Из его *лепестков* в сочетании с сахаром делают консервирование, настой и сироп, а из высушенных *бутонов* с водой и медом получают то, что называется *розовым медом*.

167. МАЛИНА (*Rubus idæus*) - хорошо известный садовый фрукт, который в диком виде растет в лесах и зарослях в нескольких частях Англии.

Большинству людей вкус малины особенно приятен, а ее аромат очень восхитителен. Малина широко используется в кулинарии и кондитерских изделиях, а также в десертах. С сахаром из нее делают джем и желе, а также торты. Сок, смешанный с определенной порцией сахара и бренди, образует ликер, называемый *малиновым бренди*. Этот сок широко используется для приготовления мороженого, а иногда из него делают вино. Из малины получается вкусный сироп, который иногда используется в медицине. Говорят, что *листья* - полезная еда для детей.

Белая малина слаще красной.

168. Наши дикорастущие плоды, называемые ежевикой (*Rubus fruticosus*), принадлежат к тому же семейству, что и малина. Их много едят дети, и иногда, если принимать их в слишком больших количествах, они оказывают очень сильное воздействие и вызывают лихорадку, бред и другие неприятные симптомы. В Провансе ежевику используют для придания цвета вину. Из нее готовят сироп и желе, а иногда и вино. *Веточки* иногда используются для окрашивания в черный цвет. Иногда шелкопряды питаются *листьями* ежевики.

169. КЛУБНИКА (*Fragaria vesca*) - британский древесный фрукт, который издавна выращивают в садах.

В результате культивирования клубника значительно увеличилась в размерах, но ее вкус остается почти таким же, как у дикорастущих плодов. Разновидностей клубники очень много.

Ни один из наших фруктов не является более полезным, чем эти, и даже при употреблении в больших количествах они редко вызывают недовольство желудка. Они богаты соком, обладают приятным, охлаждающим, несколько кисловатым вкусом и особенно ароматным запахом; их едят либо отдельно, либо с сахаром, молоком или вином. Из клубники готовят вкусный джем, вино и уксус. Этот фрукт иногда консервируют целиком в сиропе, а иногда в вине.

КЛАСС XIII.—ПОЛИАНДРИЯ.

МОНОГИНИЯ.

170. КАПЕРСЫ - это нераскрывшиеся цветочные почки невысокого кустарника (*Sarparis spinosa*, рис. 48), который растет в расщелинах скал и стен, а также среди мусора в южных районах Франции, Италии и Леванта.

Стебли каперсового куста свисающие и достигают двух-трех футов в длину. Листья очередные, несколько овальной формы, с прожилками, ярко-зеленого цвета; цветки крупные и красивые, с четырьмя лепестками, белые с красным оттенком.

На юге Франции куст каперсов так же распространен, как у нас ежевика. В диком виде он растет на стенах Рима, Сиены и Флоренции, а при выращивании у стены процветает даже в окрестностях Парижа; несмотря на это, он почти неизвестен в английских садах, где его невозможно заставить цвести без помощи искусственного обогрева. Этот кустарник культивируется в больших масштабах между Марселем и Тулоном, а также во многих частях Италии.

В начале лета он начинает цвести, и цветы продолжают последовательно появляться до начала зимы. Бутоны собирают каждое утро, еще до того, как распустятся лепестки, и по мере сбора обмакивают в уксус и соль. Когда собирается достаточное количество, их распределяют, в соответствии с их размером, по разным сосудам, снова заливают уксусом, а затем упаковывают для продажи и экспорта. Этот маринад часто используется в соусе к отварной баранине. Людям, непривычным к каперсам, вкус их неприятен, но через некоторое время небо привыкает к ним.

Кора корня, нарезанная ломтиками и высушенная в виде небольших рулетиков или иголочек, как корица, иногда используется в медицине при закупорке печени.

Бутоны календулы болотной (*Caltha palustris*) и настурции часто маринуют и употребляют в пищу вместо каперсов.

171. БЕЛЫЙ МАК (*Papaver somniferum*) - натурализованное английское растение с гладкой чашечкой и семенными сосудиками и листьями, охватывающими стебель, которое в диком виде растет в запущенных садах и на некоторых кукурузных полях и которому мы обязаны двумя важными лекарствами, опиумом и настойкой опия.

Хотя белый мак уже давно натурализован в этой стране, предполагается, что изначально мы были обязаны им некоторым северным частям Азии. Почти во всей этой части света его выращивают с большим вниманием из-за получаемого из него *опиума*. Опиум представляет собой высушенный сок семенных коробочек, и его добывают следующим образом: После того, как лепестки опадут, а семенные коробочки вырастут примерно наполовину, последние надрезают с одной стороны инструментом с четырьмя или пятью зубьями, при этом делаются надрезы длиной около дюйма. Из ран выделяется клейкая жидкость молочного цвета: на следующий день ее тщательно соскребают человек, который аналогичным образом наносит раны на противоположной стороне головы; выделяющийся сок впоследствии собирается аналогичным образом. Затем все это помещают в глиняные сосуды, где обрабатывают вручную на открытом солнце, пока оно не приобретет консистенцию, достаточную для формирования шариков, лепешек или буханок; после чего его покрывают листьями мака или табака и дополнительно сушат, пока оно не станет пригодным для экспорта.

Опиум красновато-коричневого цвета, переходящего в черный; имеет сильный и очень специфический запах. Его фальсифицируют различными способами: экстрактом растения, получаемым путем кипячения; порошком из высушенных листьев и стеблей, смешанным с каким-либо видом камеди; рисовой мукой и другими веществами, не такими приятными, как эти.

Выращивание опиума в Ост-Индии настолько широко распространено, что ежегодно с берегов Ганга вывозится около 600 000 фунтов его веса. Но нам нет необходимости импортировать с большими затратами из-за границы то, что могло бы быть с пользой приготовлено в нашей собственной стране. Это правда, что семенные коробочки белого мака здесь не достигают таких больших размеров, как в странах с более теплым климатом; но получаемый из него опиум достаточно превосходного качества. Из семенных коробочек одного растения было получено более сорока зерен этого препарата; и при очень неблагоприятных погодных условиях было получено свыше двадцати одного фунта веса от растений, выращенных на пяти акрах земли. Было подсчитано, что в благоприятные сезоны урожай с одного акра должен составлять около пятидесяти фунтов. Семена рекомендуется сеять осенью, а не весной. Когда семенные сосуды достигнут достаточной зрелости, их можно повредить, и опиум могут собирать дети в возрасте от восьми до двенадцати лет. Единственное подходящее время для сбора - утро, и семеро детей и двое мужчин смогли собрать 1½ фунта за одно утро, между пятью и девятью часами. Лучший способ довести опиум до нужной консистенции, по-видимому, состоит в том, чтобы разложить его тонким слоем в неглубокие тарелки и выставить под солнечные лучи под стеклянными стаканами.

У нас есть мало столь ценных лекарств, как это. Он используется как мощное противоядие, но главным образом как средство для обеспечения сна и смягчения боли, что он делает весьма замечательным образом. Однако в последнем отношении им слишком часто злоупотребляют; и если принимать его в больших дозах, он оказывается смертельным ядом. Но привычка принимать опиум настолько ослабляет его действие, что, хотя четыре грана в некоторых случаях оказывались смертельными для взрослых людей, другие ежедневно принимали в пятьдесят раз больше этого количества. Неблагоприятным последствиям слишком большой дозы лучше всего противодействовать, заставляя пациента обильно пить кислоты и кофе и не позволяя ему поддаваться желанию заснуть, которое его угнетает. Обычное употребление опиума, которым так увлекаются азиаты, сопровождается теми же вредными последствиями, что и привычка употреблять горячительные напитки: оно

вызывает дрожь, паралич, отупение и общее истощение; и, однажды приобретенное, от него вряд ли когда-либо можно избавиться.

Обладая вышеуказанными свойствами, примечательно, что опиум, смешанный в определенной пропорции с растительными кислотами, вместо того, чтобы вызывать, будет препятствовать сну. Вследствие чего он часто, хотя и с вредом, использовался лицами, вынужденными посвящать свои ночи сидячему образу жизни или активным занятиям. Также заслуживает внимания тот факт, что *семена* мака не обладают ни одним из наркотических свойств опиума. Они мягкие, сладкие и питательные, а при надавливании на них получается масло, немногим уступающее миндальному. Этих семян так много, что из одного сосуда для семян было извлечено более 30 000 штук.

Лауданум представляет собой жидкий препарат из опия и винного спирта; и используется в большинстве случаев для тех же целей, для которых применяется опиум. Его действию как яда можно противодействовать таким же образом, как и действию опиума.

172. *АРНАТТО*, или *АННОТА*, - красящий препарат, обычно ввозимый в виде комочков, завернутых в листья, и производимый из мякоти семенных коробочек кустарника (*Bixa orellana*), который самопроизвольно произрастает в Восточной и Вест-Индии.

Этот кустарник обычно достигает семи-восьми футов в высоту и имеет сердцевидные и заостренные листья. Цветки, каждый из которых имеет по десять крупных лепестков персикового цвета, собраны в рыхлые гроздья на концах ветвей и образуют продолговатые и несколько волосистые стручки.

Семенные сосуды кустарника арнатто по внешнему виду чем-то напоминают семенные сосуды чесночного ореха (235). Каждое из них содержит от тридцати до сорока семян, покрытых своеобразной мякотью (красного цвета и неприятного запаха), которая при смешивании с маслом мало чем отличается от краски, называемой свинцовой. В Вест-Индии метод извлечения мякоти и подготовки ее к продаже заключается в отваривании ее и смешанных с ней семян в чистой воде до тех пор, пока последние не будут полностью извлечены. Затем их вынимают, и мякоти дают опуститься на дно воды; ее сливают, а осадок распределяют по неглубоким сосудам и постепенно сушат в тени, пока он не станет достаточно твердым, чтобы его можно было измельчить в комочки или массу для продажи.

Арнатто, хотя и производится в Вест-Индии, не имеет большого коммерческого значения; спрос на него недостаточен для того, чтобы сильно поощрять его культуру. В настоящее время его готовят главным образом испанцы в Южной Америке, причем главным образом для смешивания с шоколадом, которому, по их мнению, он придает приятный цвет и большие лечебные свойства, а также улучшенный вкус. Основное потребление арнатто в Англии зависит от художников и красильщиков; и предполагается, что *нанкинская краска* Скотта - это не что иное, как арнатто, растворенный в щелочной воде. Этот препарат иногда используется голландскими фермерами для придания насыщенного цвета сливочному

маслу; им окрашивают двойной Глостерский и несколько других видов сыра. Бедняки иногда используют его вместо шафрана.

В странах, где произрастают кустарники арнатто, жители используют *корни* для приготовления бульона; и они отвечают всем назначениям мякоти, хотя и в меньшей степени. Из *коры* иногда делают веревки, а куски *дерева* индейцы используют для добывания огня трением.

173. *ЛИПА* или *ЛИПОВОЕ ДЕРЕВО* - это лесное дерево Великобритании (*Tilia europaea*), отличающееся своими сердцевидными и зубчатыми листьями ярко-зеленого цвета, а также ягодами или семенными сосудиками, каждая из которых имеет четыре ячейки и одну почку.

Цветки беловатые, собраны в небольшие гроздья и имеют желтовато-зеленый цветочный лист, почти такой же длины, как плодоножка, и прикрепленный к ней примерно на половину ее длины.

Невозможно пройти мимо липовой рощи в июле месяце, не будучи очарованным ароматом, который в это время года источают *цветы*. Они являются отличным пристанищем пчел и снабжают этих насекомых материалом для получения лучшего меда. Свежие или сушеные, они легко ферментируются, и из них можно получить прекрасный ароматный спирт. *Древесина* мелкозернистая, но мягкая, легкая и гладкая. Он широко используется резчиками и токарями и пользуется большим спросом для изготовления досок у кожевников. При правильном обжиге из него получается превосходный древесный уголь для изготовления пороха и для художников.

Если *кору* размягчить в воде, можно отделить внутреннюю волокнистую часть: из нее русские изготавливают рыболовные сети, циновки, обувь и деревенскую одежду; а веревки и другие веревочные изделия, изготовленные из нее, считаются настолько удивительно прочными и эластичными, что в этом отношении они превосходят железные цепи. В некоторых странах *листья* сушат в качестве зимнего корма для овец и коз; из них и *коры* можно изготовить гладкую, но грубую коричневую бумагу. Из *сока* можно получить сахар более низкого качества, а из *семян* под давлением получается сладкое и приятное масло.

Липа - подходящее дерево для создания тенистых дорожек и подстриженных живых изгородей, но осенью ее листья опадают очень рано. На богатых почвах оно достигает огромных размеров; упоминались случаи, когда эти деревья существовали более шести столетий.

174. *ЧАЙ*, как черный, так и зеленый, состоит из высушенных листьев вечнозеленого кустарника (*Thea bohea* и *Thea viridis*, из Линнеуса, рис. 49), с зазубренными и несколько копьевидными листьями и белыми цветами с шестью или более лепестками, которые широко культивируются в Китае.

Чайный куст достигает высоты пяти или шести футов и сильно разветвлен. Листья, когда они полностью выросли, около 1½ дюйма длиной, узкие, сужающиеся, темно-глянцевого зеленого цвета и плотной текстуры. Цветки мало чем отличаются от цветков белой дикой розы, но мельче; на смену им приходит плод размером с терн, содержащий два или три семени.

Чайное дерево пышно цветет в долинах, на пологих склонах гор и по берегам рек, на южной стороне, между тридцатым и сорок пятым градусами северной широты. В основном его выращивают вблизи Пекина и вокруг Кантона, но наибольшего совершенства он достигает в мягком и умеренном климате Нанкина.

Сбор листьев проводится с большой осторожностью: их собирают поодиночке и, по большей части, в три разных времени года; примерно в конце февраля, начале апреля и конце мая. Сушка и подготовка их к употреблению - процессы слишком длительные, чтобы здесь уделять им внимание в мельчайших деталях. Можно, однако, заметить, что для этих целей возводятся здания, содержащие от пяти до десяти, а некоторые из них даже двадцать небольших печей, каждая из которых имеет наверху большой чугунный противень. Есть также длинный стол, покрытый циновками, на которые раскладывают листья и сворачивают их те, кто сидит вокруг него. Когда железная сковорода нагревается огнем в печи под ней, на нее кладут несколько фунтов листьев и часто переворачивают. Затем их выкладывают на циновки, которые нужно раскатать между ладонями, после чего они как можно быстрее остывают. Чтобы влага из листьев могла полностью испариться и их скрученная форма лучше сохранилась, описанный выше процесс повторяют несколько раз с теми же листьями, но при меньшем нагревании, чем в первый раз. Изготовленный таким образом чай впоследствии сортируется в соответствии с его сортом или доброкачественностью. Некоторые молодые и нежные листья никогда не скручивают, а просто погружают в горячую воду и сушат.

Мы совершенно не знаем, как давно китайцам было известно употребление чая; но нам сообщили, что настой из высушенных листьев чайного кустарника в настоящее время является их обычным напитком. Они заливают их кипятком и оставляют настаиваться, как это делаем мы в Европе; но приготовленный таким образом чай пьют без молока и сахара. Жители Японии измельчают листья до состояния мелкого порошка, который разводят водой, пока он не приобретет консистенцию, близкую к консистенции супа. Перед компанией выставляется чайный инвентарь вместе с коробкой, в которой находится порошкообразный чай: чашки наполняются теплой водой, а затем в каждую чашку насыпается столько порошка, сколько может вестись на кончике ножа, и перемешивается до тех пор, пока ликер не начнет пениться, в таком виде он и представляется компании.

Раньше считалось, что черный и зеленый чай производятся из разных видов кустарников; но все китайцы утверждают, что оба они производятся из одного и того же вида и что единственное различие, которое существует между ними, проистекает из сезонов сбора листьев и способов их обработки. В Европе в основном потребляют четыре вида черного чая и три вида зеленого.

Черный чай.

(a) *Бохию*, или *Ву-йи*, называемую так по стране, в которой она производится, иногда собирают на четырех сборах. Когда листья собраны, их складывают в плоские корзины, которые с утра до вечера ставят на полки или доски на воздухе или солнце; после чего их бросают, небольшими порциями за раз, в плоскую чугунную сковороду, которую сильно нагревают. Их дважды быстро перемешивают рукой, затем вынимают, снова кладут в корзиночки и растирают между мужскими руками, чтобы раскатать. После этого они подвергаются еще одной обжарке в больших количествах на более медленном огне, а затем иногда раскладываются в корзиночки на углях. Когда чай, наконец, достаточно высушен, его выкладывают на стол; и слишком крупные листья, а также те, которые не свернуты, пожелтели, поломались или имеют другие дефекты, отбирают, а остальные откладывают в сторону для упаковки.

Лучший чай бохеа представляет собой маленькие черноватые листики, он пыльный, немного пахнет горелым сеном и имеет грубый и несколько резковатый вкус. Среднегодовой импорт богеи в эту страну за десять лет, с 1791 по 1800 год, составлял 3 310 135 фунтов.

(b) *Конго*, или *Конг-фу*, производное от слова, которое подразумевает большую заботу или хлопоты, - это превосходный сорт богеи, менее пыльный и с более крупными листьями. Их собирают с особой тщательностью, и есть небольшая разница в приготовлении конго и богеи. Говорят, что листья последнего, сушонга, хайсона и тонких сортов чая, взбивают плоскими палочками или бамбуковыми палочками после того, как они засохнут под воздействием солнца или воздуха и приобретут достаточную прочность, чтобы не ломались.

Среднегодовой объем импорта из Конго в вышеуказанные годы составил 9 564 202 фунта стерлингов.

(c) *Сушонг*, от китайского слова, означающего "небольшая полезная вещь", готовится из листьев деревьев трехлетней давности; а там, где почва хорошая, даже из листьев более старых деревьев. Настоящего сушонга производится очень мало; европейцам для этого продают только лучший сорт конго, а конго, которое они обычно покупают, - это всего лишь лучший сорт богеи. Вкус этого чая таков, что на холме, засаженном чайными деревьями, может расти только одно дерево, листья которого достаточно хороши, чтобы называться сушонг, и даже из них отбирают только самые лучшие и молодые. Остальные готовят конго разных видов и богею.

(d) *Пеко* отличается тем, что к нему примешаны маленькие белые цветки дерева. Это блюдо, которое в основном употребляют в Швеции и Дании, обычно готовят из самых нежных листьев деревьев трехлетней давности, собранных сразу после их цветения, когда маленькие листочки, которые растут между первыми двумя появившимися и которые в совокупности образуют веточку, становятся белыми и напоминают молодые волосы или пух.

Зеленый чай.

Утверждалось, что зеленые чаи обязаны своими качествами и цветом процессу сушки на медных пластинах. Это, безусловно, неверно. Листья для зеленого чая собирают и немедленно обжаривают, или *тушат*, как это еще называют, на чугунных тарелках, а затем

тщательно растирают в руках, чтобы скрутить их. Затем их раскладывают и отделяют друг от друга, так как листья при скручивании склонны прилипать друг к другу, и снова помещают над огнем, чтобы они были очень сухими. После этого их собирают, очищают от пыли, несколько раз тушат или обжаривают и, наконец, горячими укладывают в ящики, в которые их нужно упаковать.

Основными видами зеленого чая являются сингло, хайсон и порошок.

(a) *Сингло*, или *Сонгло*, назван так по месту, где его в основном выращивают. Этого чая существует три или более сорта; но листья у лучшего крупные, тонкие, плоские и чистые. Его собирают в два сезона: первый - в апреле, а второй - в июне. На наш взгляд, лист плоский, и при настаивании получается жидкость бледно-янтарного цвета.

(b) *Хайсон*, или *Хи-чун*, получил свое название в честь индийского торговца, который первым продал этот чай европейцам. Есть два собрания хайсона. Он должен иметь прекрасный цветущий вид, быть крупнозернистым, очень сухим и таким хрустящим, что при легком надавливании рассыплется в пыль. При настаивании в воде листья должны казаться раскрытыми, прозрачными и гладкими, а вода приобретать светло-зеленый оттенок; настой должен иметь ароматный запах и сильный острый вкус.

(c) *Пороховой чай* - это превосходный сорт хайсона, собранный и высушенный с особой тщательностью. Этот чай следует выбирать в виде круглых зерен, чем-то напоминающих мелкую дробь, с красивым налетом, который не переносит дыхания: он должен иметь зеленоватый оттенок и ароматный острый вкус. Пороховой чай иногда фальсифицируют; низший сорт окрашивают и покрывают глазурью таким образом, чтобы он напоминал его; но при настаивании он оказывается во всех отношениях очень низкого качества.

Чай, как черный, так и зеленый, иногда импортируют в шариках весом от двух унций до размера горошины.

Сушеные листья чайного растения - это товар, который полтора столетия назад едва ли был известен как предмет торговли. Считается, что самый ранний ввоз чая в Европу был осуществлен голландским купцом в 1610 году; но время его первого ввоза в Англию точно не установлено. В течение многих лет после описанного выше периода он был настолько дефицитным товаром, что в 1666 году двадцать два фунта и три четверти чая, оцененные в пятьдесят шиллингов за фунт, были преподнесены в качестве ценного подарка королю Карлу Второму. Первый импорт чая Ост-Индской компанией был осуществлен в 1669 году, и он состоял всего из двух канистр весом 143 фунта 8 унций. Однако с тех пор потребление этого продукта возросло так быстро, что, несмотря на огромное расстояние, с которого его привозят, в настоящее время оно составляет более двадцати миллионов фунтов веса в год. В настоящее время масштабы торговли чаем таковы, что она обеспечивает постоянную занятость по меньшей мере 50 000 тонн судов и 6000 моряков; и ее значение для нас тем больше, что благодаря ей в Китае открылся рынок для продажи шерстяных изделий, одного из важнейших предметов нашего производства, на сумму более миллиона фунтов стерлингов в год.

Если хороший чай употреблять в умеренных количествах, врачи считают, что он полезен, поскольку поднимает настроение и укрепляет организм; но при чрезмерном употреблении он может вызвать слабость, тремор и другие неприятные симптомы.

Чайное растение можно разводить в умеренном климате Европы, а также в Индии; под защитой южной стены оно будет цвести даже в наших собственных садах. Однако несколько примечательно, что свежие листья, если их использовать для приготовления чая, вызывают головокружение и одурманивание; но эти вредные свойства могут быть устранены в процессе обжарки.

В некоторых южных частях Англии есть контрабандисты, которые превратили в обычный процесс переработку листьев ясеня, терна и некоторых других деревьев для фальсификации чая. Приготовленный таким образом продукт имеет название *smouch*, и его иногда смешивают в пропорции около одной трети с обычными чаями. Однако его приготовление, в случае обнаружения, влечет за собой очень суровые наказания.

175. *ГВОЗДИКА* - это нераскрывшиеся цветочные почки восточноиндийского дерева (*Caryophyllus aromaticus*, рис. 50), несколько напоминающего лавр по высоте и форме листьев.

Листья собраны в пары, продолговатые, крупные, копьевидной формы, ярко-зеленого цвета. Цветки растут гроздьями, которые заканчиваются ветвями, а чашечка разделена на четыре маленьких и заостренных сегмента. Лепестки маленькие, округлые, голубоватого цвета, а семечко представляет собой овальную ягоду.

На Молуккских островах, где приготовлением различных специй раньше в значительной степени занимались голландские колонисты, выращивание гвоздичного дерева было очень важным занятием. Утверждалось даже, что для того, чтобы обеспечить себе прибыльную отрасль торговли в этой области, они уничтожили все деревья, растущие на других островах, и ограничили их распространение только на Тернате. Но похоже, что в 1770 и 1772 годах гвоздичные и мускатные ореховые деревья были пересажены с Молуккских островов на острова Франции и Бурбон, а впоследствии и в некоторые колонии Южной Америки, где с тех пор их выращивают с большим успехом.

В определенное время года гвоздичное дерево распускает огромное количество цветов. Когда они достигнут длины примерно в полдюйма, выступают четыре кончика чашечки, а в середине лепестки будут загнуты друг на друга и образуют маленькую головку размером с горошину, они будут в состоянии, пригодном для сбора. Эта операция выполняется в период с октября по февраль частично вручную, частично с помощью крючьев, а частично путем колотья по деревьям бамбуковыми палками. Гвоздику либо кладут на тряпки, расстеленные под деревьями, либо оставляют падать на землю, поскольку для этой цели трава предварительно срезана и подметена. Затем их сушат, подвергая некоторое время воздействию дыма от костров, а затем солнечных лучей. При первом сборе они красноватого цвета, но при высыхании приобретают темно-коричневый оттенок.

Эта пряность обладает очень ароматным ароматом и горьковатым, острым и теплым вкусом. Иногда его используют как горячее и стимулирующее средство, но чаще используют в кулинарных приготовлениях. В свежем виде гвоздика дает при надавливании ароматное, густое и красноватое масло, а при дистилляции - прозрачное эфирное масло. Последний импортируется в Европу, но часто подвергается фальсификации, причем иногда даже в количестве почти половины своего веса. Гвоздичное масло используется многими людьми, хотя и очень ненадлежащим образом, для лечения зубной боли, поскольку из-за своего острого вкуса оно может разъедать десны и травмировать соседние зубы. Когда зуб поражен кариесом и вы признаете это, предпочтение отдается поврежденному зубчику.

176. *ЛАДАНУМ, или ЛАБДАНУМ, представляет собой смолистое лекарственное средство, которое выделяется и собирается из листьев и ветвей прекрасного вида кистуса (Cistus Creticus), произрастающего в Сирии и на греческих островах.*

Высота этого кустарника редко превышает три-четыре фута. Его листья, расположенные парами на коротких ножках, продолговатые, морщинистые, грубые и липкие. Цветки появляются в июне-июле и состоят из пяти больших округлых лепестков светло-пурпурного цвета, каждый из которых отмечен темным пятном у основания.

Древний способ сбора ладана, если верить рассказам, которые были приведены относительно него, был не в пример любопытнее. Коз, которым нравится щипать листья и молодые ветки кустарников, из которых они растут, выпустили на плантацию, а смолу, прилипшую к длинным волосам их бород и бедер, впоследствии отделили расчесыванием.

Настоящий метод отличается от других и представляет собой трудоемкое и хлопотное занятие. Турнефор сообщает нам, что он видел семерых или восьмерых деревенских парней в рубашках и панталонах, причем в самую жаркую часть дня, проводивших по кустам чем-то вроде кнута или граблей с многочисленными длинными ремнями или перевязями из кожи. Из них они собирали смолу, соскребая ее чем-то вроде ножа, после чего из нее делали лепешки разного размера для продажи. Поскольку сыпучий песок обычно в значительном количестве прилипает к вязким листьям кустарника, торговцы этим препаратом нередко подмешивают в него песок.

Мы импортируем ладанум главным образом из Леванта и Персидского залива; и он поступает к нам в виде лепешек или масс разного размера, темного цвета и по консистенции напоминающих мягкую штукатурку; а также в виде рулетов более светлого цвета и гораздо более твердых, которые скручиваются так, что они чем-то напоминают рулоны восковых свечей.

Запах ладана сильный, но не неприятный, а вкус теплый, ароматный и несколько неприятный. Раньше это лекарство широко использовалось как средство для лечения внутренних заболеваний, но сейчас оно применяется только наружно, в качестве ингредиента пластырей.

177. ТЮЛЬПАНОВОЕ ДЕРЕВО (*Liriodendron tulipifera*) - американское растение, из которого получают очень красивую и ценную древесину.

Иногда он достигает высоты шестидесяти или семидесяти футов, у него лопастные листья и цветы в форме тюльпана.

В молодости *древесина* тюльпанного дерева белая; но в пожилом возрасте оно приобретает приятный желтый цвет или вид прожилок различных оттенков красного. Эта древесина одинаково полезна для изготовления декоративной мебели и в качестве строительного бруса. Иногда она используется при постройке легких судов; а из стволов тюльпановых деревьев индейцы часто выдалбливают каноэ. Когда их выращивают в благоприятной почве и климате, один из них становится достаточно большим, чтобы из него можно было сделать каноэ, вмещающее несколько человек.

Благодаря быстрому росту и неприхотливости в уходе это благородное дерево заслуживает внимания плантаторов в нашей стране.

КЛАСС XIV.—ДИДИНАМИЯ.

ГОЛОСЕМЕННАЯ БОЛЕЗНЬ.

178. ЛАВАНДА - хорошо известное многолетнее садовое растение (*Lavandula spica*) , которое в диком виде произрастает на юге Европы и цветы которого источают приятный аромат.

Таков аромат этого восхитительного цветка, и так легко его выращивать, что сейчас мы едва ли можем войти в сад, в котором он не встречается. Он будет расти практически на любой почве, но наиболее пышно цветет на глинистой; и в ситуациях, когда его можно без неудобств доставить в мегаполис, это очень ценная культура.

При любом культивировании лаванду следует сажать рядами на расстоянии двух-трех футов друг от друга, а саженцы должны находиться на расстоянии около двух футов друг от друга. Обычно ее размножают черенками. В сухую погоду, в июле месяце, цветы следует

собирают, срезая головки ближе к стеблю; после чего их необходимо связать в пучки для перегонки.

При перегонке с водой из *цветков* лаванды, если они находятся в зрелом состоянии, выделяется эфирное *масло*; обычно в пропорции примерно одна унция масла на шестьдесят унций цветков. Это масло ярко-желтого цвета и обладает прекрасным ароматом лаванды. Но при дистилляции с использованием ректифицированного спирта полезные свойства извлекаются более полно. Из листьев можно получить очень небольшое количество масла.

Препаратами этого растения, которые используются в медицине, являются эфирное масло, простой *спирт* и составная настойка. Лаванда, однако, гораздо чаще и шире используется в качестве отдушки, чем в медицинских целях. Цветы хранят в сундуках и гардеробах среди белья не только из-за их душистого запаха, но и из-за мнения, что их запах предотвратит нашествие моли и других насекомых. Духи под названием *лавандовая вода* могут быть приготовлены путем смешивания трех драхм масла лаванды и одной драхмы эссенции амбры с одной пинтой винного спирта.

Предполагается, что лаванду впервые начали выращивать в Англии примерно в 1558 году.

179. *МЯТА ОБЫКНОВЕННАЯ, или КОПЬЕВИДНАЯ МЯТА (Mentha viridis), одна из самых распространенных у нас садовых трав, является исконно британским растением и в диком виде произрастает в водоемких местах и у берегов рек в нескольких частях Англии.*

Древние приписывали множество достоинств различным видам мяты, но в настоящее время невозможно точно определить соответствующие виды, хотя нет никаких сомнений в том, что копьевидная мята была одним из самых важных из них. Многим людям его вкус особенно приятен, и по этой причине его используют в различных кулинарных целях как в зеленом, так и в сушеном виде.

The *Листья* используют в весенних салатах, отваривают с горошком и кладут в суп. В сочетании с уксусом и сахаром из них получается соус для баранины, а при приготовлении с сахаром из них получается вкусное консервирование. Мята копьевидная иногда используется в медицине, и лекарственными препаратами из нее являются консервы, эфирное масло, простая дистиллированная вода, спирт и настойка или экстракт. При сушке листья теряют примерно три четверти своего веса, но при этом не сильно страдают ни по вкусу, ни по запаху.

180. *ПЕРЕЧНАЯ МЯТА (Mentha piperita) - британское растение, произрастающее в водоемких местах и культивируемое главным образом из-за получаемых из него масла и дистиллированной воды.*

Это самая крепкая и ароматная из всех мятных леденцов; и по этой причине она используется в медицине чаще, чем любой другой вид. При дистилляции с водой получается значительное количество эфирного масла бледно-зеленовато-желтого цвета. Хорошо

известный ликер под названием *вода с перечной мятой*, приготовленный из этого растения, является превосходным желудочным средством, но слишком часто используется в случаях нарушения аппетита и для облегчения различных воображаемых жалоб.

ПОКРЫТОСПЕРМИЯ.

181. *НАПЕРСТЯНКА ПУРПУРНАЯ* (*Digitalis purpurea*) - величественное британское растение с длинными прямостоячими шипами крупных фиолетовых и несколько колокольчатых цветков, внутри отмеченных темными пятнами в беловатых кольцах и содержащих четыре тычинки с большими желтыми пыльниками.

Чашечка, или цветочная чашечка, имеет пять заостренных отделов. Кончик цветка разделен на пять сегментов, а семенной сосуд имеет яйцевидную форму и содержит много семян. Листья крупные, морщинистые и слегка опушенные снизу.

Покрытые гравием или песком живые изгороди или холмы всех срединных графств Англии в последние месяцы лета украшены этим одним из самых красивых, самых опасных и все же, при правильном применении, одним из самых полезных из всех наших диких растений. За свои лечебные свойства он издавна пользовался уважением. У итальянцев есть пословица, которая подразумевает, что "листья перчатка лечит все язвы": отсюда говорится, что они применяют измельченные листья и сок листьев для заживления различных видов ран, и особенно для удаления скрофулезных опухолей.

The Сок этого растения имеет горький и тошнотворный вкус; при приеме внутрь он сильно действует на желудок и кишечник и вызывает ступор и сонливость; несмотря на это, в осторожных руках он может стать ценным лекарством при водянке, чахотке и эпилепсии. Его дают в виде порошка, настойки и настоя из высушенных листьев; и сила его такова, что доктор Вудвилл утверждает, что доза высушенных листьев в порошке не должна превышать от одной до трех крупинок в день.

182. *ТЫКВЕННОЕ ДЕРЕВО* (*Crescentia cujeta*) произрастает в Вост-Индии и Америке, примерно такой же высоты и размеров, как яблоня, с изогнутыми горизонтальными ветвями, клиновидными листьями, бледно-белыми цветами на стволе и ветвях и округлыми плодами, от двух дюймов до фута в диаметре.

Применения, для которых применяются плоды тыквенного дерева, очень многочисленны. Покрытый зеленовато-желтой кожицей, которая покрывает тонкую, твердую и почти древесную оболочку, он используется для изготовления различных видов домашней посуды, таких как банки для воды, кубки и кубышки почти любой формы и описания. Калebas настолько твердый и мелкозернистый, что, если в нем содержится какая-либо жидкость, его можно даже поставить на огонь без травм. Когда сосуды, сделанные из скорлупы этого фрукта, предназначены для декоративных целей, их иногда тщательно полируют, и на них выгравированы фигуры с различными оттенками индиго и других цветов. Индейцы делают музыкальные инструменты из тыквы-калебаса.

Тыква содержит бледно-желтую, сочную *мякоть* неприятного вкуса, которая считается ценным средством при некоторых заболеваниях, как внешних, так и внутренних.

КЛАСС XV.—ТЕТРАДИНАМИЯ.

СИЛИКОНОВАЯ ОБОЛОЧКА.

183. *МОРСКАЯ КАПУСТА* (*Crambe maritima*) - хорошо известное растение на наших огородах, ранние побеги которого бланшируют и употребляют в пищу так же, как спаржу.

Это растение растет в диком виде на песчаных морских побережьях в различных частях Англии; отсюда его пересадили в сады. Способ ухода заключается в том, чтобы осенью поставить большие перевернутые садовые горшки поверх растений и засыпать всю грядку и горшки навозом и пометом. Высокая температура бродящего навоза приводит к тому, что растения дают всходы ранней весной, а горшки защищают их от мусора. Кроме того, поскольку они не имеют доступа к свету, они становятся бланшированными, нежными и имеют чрезвычайно сладкий и деликатный вкус.

Морская капуста готова к употреблению за некоторое время до появления спаржи; и большинство людей предпочитают ее к столу этому любимому овощу. Говорят, что если употреблять в пищу листья морской капусты в зрелом виде, они вызывают головокружение; но лошади, коровы, свиньи и другие животные питаются ими без вреда.

184. *ВАДА* - это красящее средство, производимое британским растением (*Isatis tinctoria*), со стреловидными листьями на стебле, желтыми крестообразными цветками и продолговатыми семенными сосудиками, в каждом из которых по одному семени.

Считается, что это растение было тем же самым, которое древние бритты использовали для окрашивания своих тел в синий цвет, чтобы сделать их, по крайней мере, внешне, более страшными для своих врагов. В диком виде он растет по краям кукурузных полей в некоторых частях Кембриджшира, Сомерсетшира и Дарема; и культивируется в нескольких швейных округах Англии.

Как только растения достигают достаточной зрелости, их собирают. Листья обрывают и подвергают действию мельниц, чем-то похожих на те, которые используются для измельчения дубовой коры. В них они измельчаются до состояния кашицы. Затем вада укладывается небольшими кучками, которые плотно и плавно придавливаются. После двухнедельного пребывания в таком состоянии кучи дробятся, и из них формируются шарики, которые выставляются на солнце для сушки. Когда шарики совершенно высохнут, они готовы к употреблению; их используют не только для окрашивания в синий цвет, но и в качестве основы для нескольких других цветов.

185. *ХРЕН (Cochlearia armoracia) - хорошо известное огородное растение, которое в диком виде растет по берегам канав и рек в нескольких частях севера Англии.*

The *Корень* хрена широко используется в кулинарных целях. Он отличается большой остротой как запаха, так и вкуса. Очищенный от кожуры, его смешивают с солеными огурцами, чтобы усилить их вкус, и едят с ростбифом, рыбой и несколькими другими блюдами. Всякий раз, когда из земли выкапывается сразу больше корнеплодов, чем требуется на данный момент, их можно сохранить в течение некоторого времени в сочном виде, положив в сухой песок.

Хрен также пользуется значительной репутацией как лекарство и является мощным стимулятором при наружном или внутреннем применении. Несмотря на это, доктор Уитеринг сообщил нам, что настой хрена на холодном молоке является одним из лучших и безопасных косметических средств, которые известны.

SILQUOSA.

186. *ОБЫКНОВЕННУЮ ГОРЧИЦУ делают из измельченных семян растения (Sinapis nigra), которое в диком виде растет на кукурузных полях и по обочинам дорог в большинстве районов Англии и известно своими желтыми крестообразными цветками с расширяющейся чашечкой, а его стручки гладкие, квадратные и плотно прилегают к стеблю.*

На светлых и в остальном бесплодных землях горчицу выращивают с большим успехом. То, что производится в графстве Дарем, пользуется большой известностью, хотя измельченные семена чарлока во многих случаях заменяли и продавали вместо него. Горчица ежедневно присутствует на наших столах, а *семена*, целые или измельченные, используются в маринадах и для множества других кулинарных целей. Из этих семян при надавливании выделяется значительное количество масла, мягкого и безвкусного на вкус, в котором почти нет остроты растения.

Различные препараты горчицы иногда используются в медицине. Семена, принимаемые внутрь, полезны при астме, ревматизме и параличе. Катаплазмы горчицы применяются,

благодаря ее стимулирующим свойствам, при онемении или параличе конечностей. Настой измельченных семян, принимаемый в большом количестве, действует как рвотное средство, а в меньшем количестве является полезным слабительным и мочегонным средством.

187. *СЕМЕНА РАПСА и КАПУСТЫ (Brassica napus) - разные разновидности растения с желтыми крестообразными цветками и веретенообразным корнем, которое в диком виде растет по берегам канав и среди кукурузы.*

Это растение отличается от других представителей того же племени тем, что его корни являются правильным продолжением стебля.

В нескольких частях Англии семена рапса и капусты высевают вперемешку, причем растения отличаются по росту тем, что капуста превышает рапс по высоте, более мягкая и нежная, менее ветвистая и кустистая. При отдельном посеве коул обычно, хотя и не всегда, употребляется в пищу овцам и крупному рогатому скоту; а рапсу разрешается давать на семена. Для возделывания рапса почва должна быть богатой и глубокой.

Сбор урожая начинается примерно в августе месяце; и поскольку семена в состоянии зрелости легко осыпаются, в некоторых местах принято обмолачивать растения на большой тряпке в поле. Тряпки для рапса иногда бывают таких размеров, что достигают двадцати квадратных ярдов и весят более полтонны. Обмолот почти всегда считается своего рода праздником, на который собирается большая часть соседей, чтобы ускорить работу; и они вознаграждаются хорошим настроением своего брата-фермера. В других местах рапс перевозят на тряпках в низких повозках для обмолота с поля.

Масло получают из семян рапса методом прессования. В больших количествах его используют суконщики и другие предприятия. Он также используется в медицине и для приготовления мыла, называемого зеленым мылом. Он также полезен для различных целей в домашней жизни, и особенно для горения в лампах; но он склонен к прогорканию, хотя существуют средства его очистки. После извлечения масла отходы называются *жмыхом* и используются для откорма быков; в Норфолке их иногда измельчают на куски и разбрасывают по земле в качестве навоза. *Корни* рапса можно употреблять в пищу как репу, но у них более сильный вкус. *Стебли* или ботву, если они прочные, можно с успехом использовать для формирования ограждающих изгородей фермерских дворов. Однако их, как правило, сжигают; и в некоторых частях страны золу, которая по качеству не уступает лучшей горшечной золе, собирают вместе и продают.

188. *РЕПА (Brassica rapa) - хорошо известный съедобный корнеплод, который в значительной степени культивируется почти во всех частях Англии.*

Для фермера репа, в различных аспектах, является наиболее ценной культурой. Она дает прибыльный промежуточный урожай с кукурузой. И *ботву* и *корни* едят овцы. Зимой корнеплодами можно с пользой кормить лошадей и крупный рогатый скот, но коровье молоко приобретает от них неприятный привкус. Этот аромат также передается сливочному

маслу, но его можно убрать, растворив немного селитры в родниковой воде и добавив небольшую чайную чашку примерно в восемь галлонов теплого коровьего молока. Репа также служит пищей для человечества в вареном или жареном виде. Утверждается, что в 1629, 1636 и 1693 годах, во время сильного голода, в нескольких частях Англии, особенно в графстве Эссекс, хлеб готовили из репы. Процесс заключался в том, что репу опускали в котел на медленный огонь, пока она не становилась мягкой; затем ее вынимали, отжимали как можно суше, смешивали с равным количеством муки и, после замешивания с дрожжами, солью и небольшим количеством теплой воды, лепили из нее буханки и выпекали. Говорят, что в приготовленном таким образом хлебе специфический вкус репы едва уловим.

Эти корнеплоды широко рекомендуются в качестве морских запасов из-за возможности бережного сохранения их в течение длительного времени в целости и сохранности, а также из-за того, что они служат приятной и полезной пищей для моряков в длительных плаваниях. Молодая и нежная *ботва* репы в отварном виде является приятной заменой зелени.

Для выращивания репы предпочтительнее легкая почва, особенно такая, которая состоит из смеси песка и суглинка, чем богатая и тяжелая земля. Репу выращивают из семян, которые издавна принято сеять в июне месяце. Как только молодые растения достигнут приемлемого размера, их пропалывают с целью прореживания. В процессе роста они сильно страдают от нападений слизней, гусениц и насекомых различных видов, особенно от маленького темного жука с двумя продольными желтоватыми полосами (*Chrysomela nemorum*), которого фермеры называют *репной мухой*. Для уничтожения этого насекомого в разное время было разработано множество планов.

Репу либо съедают на земле крупный рогатый скот, либо вытаскивают и складывают в штабеля, либо консервируют под землей для зимнего употребления; и в таком состоянии она может сохраняться здоровой до апреля.

Существует несколько видов репы, но из них *обыкновенная белая*, или *норфолкская репа*, и *рута-бага*, или *шведская репа*. Последние, которые действительно составляют отдельный вид, обычно желтоватого цвета и настолько выносливы, что не страдают даже от самого сильного холода; но их вещество настолько плотное, что иногда ломает зубы овцам, которые им питаются.

189. ОБЫКНОВЕННАЯ КАПУСТА (*Brassica oleracea*) - хорошо известное растение, исходный сорт которого растет на скалах у моря в Кенте, Корнуолле, Йоркшире и Уэльсе.

Это дикорастущее растение также является родоначальником различных видов капусты, бореколя, цветной капусты, и брокколи.

Воздействие выращивания на капусту очень примечательно. У диких растений листья вытянутые, но у обыкновенной огородной капусты они расположены так близко друг к другу, что лежат друг на друге, почти как чешуйки луковицы, и по мере увеличения размера уплотняются; те, что находятся внутри, не подвержены воздействию света и не приобретают зеленого, а имеют желтый цвет.

Другие растения этого вида формируют стебли в виде кочанов, как у *цветной капусты* и *брокколи*; а другие растут естественным образом, без образования листьев или стеблей в виде кочанов, как у *капусты* или *дорсетширской капусты*, у *борщевика*, у *капусты с корнем репы* и других.

В некоторых частях Англии различные виды капусты широко выращиваются в качестве корма для скота, и они хорошо растут на богатых и тщательно обработанных землях. Семена высевают в феврале или марте. В апреле или мае молодые растения вынимают и рассаживают рядами на небольшом расстоянии друг от друга; и в последующие осень и зиму капуста дает ценный запас пищи.

Все виды капусты полезны в домашних условиях, а некоторые из них дают особенно сладкий и нежный вкус. Из них готовят вкусные маринады, а немцы и жители других северных стран Континента готовят из них любимое блюдо под названием *сметанный краут*. Эти растения были известны древним грекам и римлянам и широко использовались ими.

Капуста - двулетнее растение, или ее высевают один год, на следующий год дают семена, а затем отмирают.

КЛАСС XVI.—МОНАДЕЛЬФИЯ.

ТРИАНДРИЯ.

190. *ТАМАРИНДЫ* - это мякоть стручков большого дерева с крылатыми листьями (*Tamarindus Indica*, рис. 51), произрастающего в Восточной и Вест-Индии, Америке и некоторых частях Азии.

Это дерево от тридцати до сорока футов в высоту, и его листья обычно состоят из четырнадцати пар листочков. Цветки собраны в гроздь по бокам ветвей и имеют по три желтоватых лепестка на каждом, красиво обозначенных красными прожилками.

Плод тамариндового дерева представляет собой округлый, но несколько сжатый стручок длиной четыре-пять дюймов, внешняя часть которого очень хрупкая. Каждый стручок содержит три или четыре твердых семени, покрытых жесткой кожицей, окруженных

темной кислой мякотью и соединенных между собой многочисленными жесткими и древесными волокнами.

Перед вывозом тамариндов мякоть с семенами и волокнами освобождают от скорлупы, а те, которые мы получаем из Вест-Индии, обычно консервируют в сиропе. На Ямайке плоды собирают примерно в июле месяце. При полном созревании и после того, как очищены стручки, остаток укладывают слоями в небольшие бочонки: и кипящий сироп, непосредственно перед тем, как он начнет гранулироваться, заливают им, пока бочонки не заполнятся, после чего головки укладывают и закупоривают для экспорта.

Восточно-индийские тамаринды обычно упаковывают без каких-либо добавок. Они более ценятся, чем другие, и в стручках их легко отличить от них по тому, что они длиннее и содержат шесть или семь семян; мякоть также более сухая и темного цвета.

Говорят, что мы в долгу перед арабами за знание использования тамариндов. В жарком климате они являются самыми освежающими и вкусными фруктами; и, растворенные в воде, широко используются как охлаждающий и приятный напиток, особенно людьми, страдающими лихорадкой. Они также дают большое облегчение при боли в горле и других жалобах.

ПОЛИАНДРИЯ.

191. *КИСЛАЯ ТЫКВА, БОАБАБ, или АФРИКАНСКОЕ ТЫКВЕННОЕ ДЕРЕВО (Adansonia digitata) , вероятно, является самым крупным растением из всех. Ствол, хотя обычно не превышает двенадцати-пятнадцати футов в высоту, часто имеет от шестидесяти до восьмидесяти футов в обхвате. Нижние ветви простираются почти горизонтально; и, поскольку они иногда достигают шестидесяти футов в длину, они под действием собственного веса пригибаются к земле; и таким образом все дерево образует полусферическую массу зелени, которая имеет размеры от 120 до 130 футов в диаметре.*

Плод продолговатый, около десяти дюймов в длину, заостренный с обоих концов и покрытый зеленоватым пухом, под которым находится черноватая деревянистая кожура. Его внутренняя часть состоит из беловатого, губчатого и сочного вещества с несколькими коричневыми семенами.

Это дерево произрастает в Сенегале и других частях Африки.

Полезные свойства тыквенного дерева и его плодов многочисленны и имеют большое значение для жителей стран, в которых оно произрастает. *Кору и листья сушат, измельчают в порошок и хранят в пакетиках для использования в качестве приправы к пище. Негры кладут две-три щепотки этого порошка в свою кашу, полагая, что он способствует потоотделению и умеряет жар крови.*

Мякоть *плода* имеет приятный кисловатый вкус. Его употребляют не только в свежем виде, но и сушат и измельчают в порошок для медицинских целей; из него также готовят разновидность мыла.

В Сенегале, когда деревья гниют, негры выдалбливают в *стволах* могилы своих поэтов, музыкантов и шутов. Эти люди пользуются большим уважением при жизни, хотя предполагается, что они черпают свои высшие таланты в колдовстве или союзе с демонами. Однако, когда они умирают, на их тела смотрят с ужасом, и им не разрешают обычное погребение, полагая, что в таком случае земля откажется приносить свои привычные плоды. Говорят, что тела, заключенные в эти деревья, становятся совершенно сухими, не разлагаясь, и, таким образом, образуют своего рода мумии без процесса бальзамирования.

192. **ХЛОПОК** - это мягкий растительный пух, который содержится в семенных коробочках и обволакивает семена хлопчатника (*Gossypium herbaceum*, рис. 52), который культивируется в *Ост- и Вест-Индии* и многих других странах с жарким климатом..

Это однолетнее растение достигает значительной высоты, у него листья ярко-зеленого цвета, отмеченные коричневатыми прожилками, и каждый разделен на пять долей. Цветки имеют только один лепесток, состоящий из пяти сегментов, с короткой трубкой, бледно-желтого цвета с пятью красными пятнами внизу.

Стручки хлопка имеют несколько треугольную форму и состоят из трех ячеек в каждом. При созревании они лопаются и обнажают свое белоснежное или желтоватое содержимое, в середине которого находятся маленькие черные косточки, по форме несколько напоминающие виноградные.

Мистер Эдвардс сообщил нам, что растения выращиваются из семян, и земля не требует для них никакой другой подготовки, кроме очистки от естественных наслоений. Семена обычно высевают рядами на расстоянии шести-восьми футов друг от друга, а лунки, в которые они помещаются, находятся примерно в четырех футах друг от друга. По истечении пяти месяцев растения начинают цвести, а еще через два месяца формируются стручки. После сбора хлопка его освобождают от семян, к которым он прикреплен, с помощью очень простой машины, состоящей из двух небольших роликов, которые расположены близко и параллельно друг другу и движутся в противоположных направлениях. Затем хлопок собирают вручную, чтобы очистить его от гнилых листьев, раздробленных семян и других загрязнений; после чего его упаковывают для продажи в мешки весом около двухсот фунтов каждый.

Хотя хлопчатник лучше всего растет в тропическом климате, его можно выращивать и в менее жарких регионах; и в настоящее время он является объектом пристального внимания в нескольких южных частях Европы.

Мы получаем большое количество хлопка из Америки, *Ост- и Вест-Индии*. Все количество, ввезенное в эту страну в 1802 году, превысило вес 60 000 000 фунтов; в то время как

средний ежегодный ввоз до 1780 года не составлял и десятой части этого; настолько быстрым был рост и процветание наших хлопчатобумажных мануфактур. Из хлопка шьют ситец и муслин всех видов, фустианы, кордерои и бесчисленное множество других изделий. Нанкины, которые производятся в Индии, изготавливаются из разновидности хлопка, который от природы имеет красновато-желтоватый оттенок.

После того, как хлопок импортируется в Англию, первый процесс, которому он подвергается, - это *чесание*. Несколько лет назад это выполнялось вручную, на колене, с помощью одной пары карточек; но сейчас это выполняется с помощью цилиндрических карточек, обработанных машинным способом. Следующие и наиболее важные усовершенствования в производстве хлопка были сделаны в Кромфорде, в графстве Дербши, покойным сэром Ричардом Аркрайтом, который в 1768 году впервые внедрил метод *прядения* хлопка с помощью машин. С помощью этого приспособления хлопок *чесался*, *возился* и *пряд* с предельной быстротой, правильностью и равенством. В различные последующие периоды различными механиками и производителями были изобретены и другие машины, в частности, та, что называется *дженни*, с помощью которой один человек способен прядь сто мотков хлопчатобумажной пряжи в день, что в целом составляет около миллиона ярдов. Заключительной операцией является ткачество, которое выполняется на машине, называемой ткацким станком, таким же образом, как лен ([97](#)) и пенька ([259](#)).

Из хлопка можно изготавливать бумагу, которая немногим уступает бумаге, изготовленной из льняных тряпок.

КЛАСС XVII.—ДИАДЕЛЬФИЯ.

ДЕКАНДРИЯ.

193. *РАКИТНИК ОБЫКНОВЕННЫЙ* (*Spartium scoparium*) - кустарник, распространенный на песчаных пастбищах и пустошах почти во всех южных частях Англии; отличается крупными желтыми цветами в форме бабочки, тройчатыми и одиночными листьями и угловатыми ветвями.

Немногие из наших диких растений применимы для более многочисленных домашних нужд, чем это. Его *веточки* связывают в пучки и формируют веники. Некоторые люди обжаривают *семена* и готовят из них что-то вроде кофе. Волокнистые и эластичные части *коры*, после отделения путем вымачивания в воде, могут быть изготовлены из веревок, циновок и даже из грубой ткани. Сучья и молодые ветки успешно использовались в качестве заменителя

дубовой коры при дублении кожи. Их также можно использовать в качестве соломы для домов и кукурузных скирд; и некоторые люди смешивают их с хмелем при пивоварении; но сомнительно, полезны ли они в этом отношении. *Цветочные бутоны* в маринованном виде иногда использовались в качестве замены каперсов.

The *Древесина*, размеры которой достаточны для этой цели, используется столярами для облицовки; и доктор Мид утверждает, что отвар зеленой ботвы в сочетании с горчицей был признан эффективным при лечении водянки.

194. *ИСПАНСКИЙ ВЕНИК, или СПАРТАНЕЦ (Spartium junceum), - хорошо известный в наших садах декоративно-цветущий кустарник с супротивными округлыми ветвями, цветущими на верхушке, и копьевидными листьями.*

В провинции Валенсия и других частях Испании большое внимание уделяется изготовлению различных изделий из *веток* и *коры* этого кустарника. Из них плетут циновки, ковры, покрытия для растений, корзины, веревки и даже обувь. Значительная часть этих прутьев ранее экспортировалась в различные французские порты Средиземноморья, особенно в Марсель; но в 1783 году из-за занятости, которой это лишало испанский народ при их обработке, их вывоз был запрещен правительством.

195. *ТЕРНОВНИК, или ДРОК, (Ulex Europæus), хорошо известный колючий кустарник, который распространен на пустошах и пустолях почти в каждой части Англии.*

Основное применение, для которого применяется дровяная крошка, - это нагрев печей; и в этом отношении она ценна тем, что быстро горит и выделяет большое количество тепла. Из его *золы* делают лей, который очень полезен при стирке белья.

В некоторых частях страны дроковник высевают на берегах, вокруг полей, для создания изгороди; и он будет цвести даже вблизи берега моря, где морские брызги уничтожают почти все остальные кустарники. Но он не переносит сильных холодов и часто разрушается сильными морозами. В северных частях нашего острова нечасто встречается пушнина.

Этим кустарником можно кормить лошадей, овец и крупный рогатый скот; и в нескольких местах его семена высевают либо сами по себе, либо вместе с ячменем, овсом или гречихой ([126](#)). Растения скашивают через год. Они будут расти в течение нескольких лет и давать от десяти до пятнадцати тонн корма с акра, что по качеству равно тому же количеству сена. Перед употреблением их измельчают либо в машинке, либо тяжелыми молотками по деревянным блокам. Эта операция необходима для того, чтобы сломать колючки и предотвратить их попадание в рот животных, которые их едят.

196. *КОРОВИЙ ЗУД* - острый и колючий вид пуха или шерсти, густо покрывающий стручки вьющегося растения, похожего на фасоль (*Dolichos pruriens*, рис. 53), которое растет в Вест-Индии и других странах с теплым климатом.

Это травянистое растение, которое обвивается вокруг соседних деревьев или кустарников и часто поднимается на значительную высоту. Листья растут по три на длинных ножках; цветки крупные, в форме маслянистой мушки, пурпурного цвета, образуют длинные висячие шипы, которые имеют очень красивый внешний вид.

Коровий корм обладает свойством при втирании в кожу немедленно проникать в нее и вызывать невыносимый зуд. Поэтому его иногда бессмысленно используют в дурных целях; и поэтому также считается, что он очень вреден для крупного рогатого скота и домашних животных в местах, где растут растения. Несмотря на это, его можно безопасно проглатывать, и, как говорят, при попадании в желудок и кишечник он является полезным средством для уничтожения глистов. В качестве лекарственного средства его смешивают с сиропом или патокой в виде настоя.

197. *СОЕВЫЙ соус* - это соус темного цвета, который готовится из семян китайского растения (*Dolichos soja*), у которого прямой и опушенный стебель, прямые веточки цветов и висячие щетинистые стручки, в каждом из которых содержится около двух семян.

Среди моряков ходит шутка, что сою делают из жуков или тараканов. Вероятно, это происходит из-за семян растения, из которого изготавливается соус, которые по форме и цвету напоминают жука. Эти семена используются в Китае и Японии в пищу. Из них получается что-то вроде желе или творога, которые считаются очень питательными и которые становятся вкусными благодаря различным приправам.

Жидкость, которую мы знаем под названием *соя*, готовится следующим образом: —После того, как семена отвариваются до размягчения, их смешивают с равной массой пшеничной или ячменной муки грубого помола. Эта смесь ферментируется; после добавления определенной доли соли и воды, всему дают настояться в течение двух-трех месяцев, тщательно перемешивая каждый день; и к концу этого времени она готова к употреблению.

Сою в основном готовят в Китае и Японии, но та, что импортируется из Японии, считается предпочтительнее любой другой. Количество, ежегодно продаваемое Ост-Индской компанией, составляет от восьмисот до двух тысяч галлонов при средней цене шестнадцать-восемнадцать шиллингов за галлон.

198. *БОБЫ* (*Vicia faba*) - хорошо известные семена, первоначально завезенные из Персии, которых существует несколько видов или разновидностей; некоторые из них выращиваются на полях, а другие - в садах.

Полевые, или конские бобы, как их часто называют, маленькие и несколько округлые. Их выращивание продолжается в значительной степени. Они считаются во многих отношениях выгодной культурой для фермера и будут процветать на любой земле, где почва достаточно жесткая. Обычно их сеют в феврале месяце; иногда осенью; но в случае сильных морозов все растения, которые недостаточно хорошо и глубоко укрыты снегом, погибнут. Существует также большая неопределенность в отношении урожая из-за состояния погоды весной и летом; и особенно из-за разрушительного действия мелких черных насекомых, мириады которых часто оседают на нежных верхушках растений.

Сбор урожая бобов редко завершается почти до конца сентября из-за большой массы и сочности растений; урожайность составляет от двух с половиной до пяти четвертей с акра.

Существует несколько разновидностей полевых бобов, но самые мелкие обычно стоят дороже. Бобовая мука не только считается более питательной, но и содержится в большем количестве, чем овсяная. Бобы в основном используются в пищу лошадям, свиньям и другим домашним животным; и предполагается, что производители муки часто перемалывают их вместе с пшеницей, из которой делают хлеб. Некоторые люди обжаривают их и используют в качестве заменителя кофе. У римских дам фасолевая мука пользовалась большой репутацией косметического средства.

Огородные бобы почти полностью используются в кулинарии. То, что называется французской фасолью и фасолью, принадлежит к другому племени, чем нынешнее.

Стеблибобов, если их подвергнуть определенной обработке, способны превращаться в бумагу.

199. *ВИКА - это небольшой вид бобов (Vicia sativa) , которые в диком виде произрастают на сухих лугах, пастбищах и кукурузных полях, а также культивируются в большинстве районов Англии.*

Стручки обычно расположены парами, а листья крылатые, по шесть пар листочков в каждом, с разветвленным усиком на конце. У основания каждого из листьев есть небольшой прилистник, отмеченный темным пятном.

Вика в основном используется в качестве корма для лошадей и крупного рогатого скота. Их выращивают так рано, чтобы их можно было откормить или срезать для этой цели достаточно вовремя, чтобы в том же году можно было посеять репу. Когда нужно подготовить землю для посева пшеницы, иногда принято вносить вику в качестве навоза. Семена служат прекрасной пищей для голубей.

200. *ГОРОХ (Pisum sativum) - это разновидность семян, слишком хорошо известная, чтобы нуждаться в каком-либо описании.*

Существует несколько видов гороха, некоторые из которых выращиваются в садах, а другие - в полях. Первые используются в основном в кулинарных целях. В начале года садоводы в окрестностях Лондона выращивают его на грядках. Для этой цели они выбирают карликовый горох. Их высевают примерно в середине октября в теплые бордюры, а затем, ближе к концу января, убирают в парники. Стимулом, конечно, являются огромные цены, которые платят за самый ранний горох, поступающий на рынок. Выращивание зеленого горошка для лондонского рынка также является важной отраслью бизнеса некоторых ферм, расположенных в нескольких милях от мегаполиса. Было предпринято много попыток сохранить зеленый горошек для использования на зиму; один из способов заключается в том, чтобы разлить его по бутылкам, а другой - в сушке в духовке и последующем хранении в бумажных пакетах; но ни один из способов не увенчался полным успехом.

Полевой горох высевают примерно в марте-апреле, и он лучше всего растет на легких, богатых почвах. Обычно их считают неопределенной культурой; но это в значительной степени объясняется отсутствием должного внимания к их культуре.

Как и большинство других семян этого сорта, горох является питательной пищей для людей с крепким желудком. Сваренные в свежем или зеленом виде, они полезны и приятны на вкус; а созревшие и измельченные в муку, они особенно полезны для откорма свиней. Пекари нередко подмешивают гороховую муку к пшеничной для приготовления хлеба; но хлеб, приготовленный только из этой муки, тяжелый и невкусный. Говорят, что из трех частей ржаной муки и одной части молотого гороха получается вкусный и питательный хлеб. Горох, очищенный от шелухи и измельченный в специально сконструированных мельницах, используется для приготовления супа. Ботва или *солома* полевого гороха, если ее сохранить в благоприятное время года, дает не только отличный корм для рабочих лошадей, но и является полезным кормом для лошадей, крупного рогатого скота и овец.

Предполагалось, что *горох вечнозеленый*, который обычно выращивают как декоративный цветок в наших садах, будет полезным зеленым кормом для лошадей и крупного рогатого скота.

201. *ЛАКРИЦА* - это корень многолетнего растения (*Glycyrrhiza glabra*), с крылатыми листьями и пурпурными цветами в форме бабочки, которое в диком виде произрастает на юге Европы и культивируется недалеко от Понтефракта в Йоркшире, Уорксапа в Ноттингемшире и Годаминга в Суррее, а также многими садоводами в окрестностях Лондона.

Стебли растения лакрицы обычно достигают четырех-пяти футов в высоту. Листья крылатые, а листочки яйцевидной формы, со странным загибом на конце. Цветки вырастают длинными шипами из места соединения листьев и ветвей. Корни длинные, круглые, жесткие, коричневого цвета снаружи и желтые внутри.

Лакрица в основном используется в медицине. Он содержит много сахара в сочетании с некоторой долей слизи и является одним из немногих сладких веществ, которые, как

правило, утоляют жажду. Лакрица - отличное лекарство при кашле и охриплости голоса. При кипячении в небольшом количестве воды он теряет почти всю свою сладость; а когда влага испаряется, с помощью различных процессов получается то, что называется *испанской лакрицей, лакричными кексами, лакричными пастилками и понтефрактами*. Первый из них в значительной степени используется при приготовлении портера. Говорят, что в Испании ежегодно производится более двухсот тонн этого напитка весом, значительная часть которого продается лондонским пивоварам для этой цели. Порошок лакрицы, который используется в медицине, часто подмешивают в муку и, вероятно, также в менее полезные продукты. Сам корень можно использовать в качестве пробок для пивных или винных бутылок.

Почва, на которой выращивают лакрицу, должна быть глубокой, легкой и песчаной; а корни, которые глубоко уходят в землю, следует сажать рядами на расстоянии полутора-двух футов друг от друга. После посадки корнеплодов проходит три года, прежде чем лакрица достигает совершенства.

202. *СЕН-ФУА (Hedysarum onobrychis)* - британское многолетнее растение с крылатыми листьями, несколько пирамидальными пучками цветов в форме бабочек, отмеченных красным, белым и фиолетовым цветами; и продолговатыми опушенными стручками, каждый из которых содержит по одному семени.

Это растение выращивают в нескольких фермерских округах Англии в качестве корма для лошадей и крупного рогатого скота; и лучше всего оно растет на сухих и меловых землях, на возвышенностях и в открытых местах. Семена следует высевать в феврале или марте, и в течение первого года растения должны оставаться нетронутыми. Следующим летом от них можно получить урожай сена, и после этого сен-фуа можно регулярно косить дважды в год в течение десяти или пятнадцати лет. Сенфуа, предназначенный для заготовки сена, не следует срезать до его полного цветения, примерно в начале июля, так как в противном случае качество сена может сильно пострадать. Некоторые фермеры утверждают, что сен-фуа, когда им кормят коров, увеличивает количество и улучшает качество их молока; но, по мнению других, оно скорее ухудшает качество, чем улучшает его. Ни одно пастбище не считается более превосходным для овец, чем это. Сен-фуа также иногда засевают клевером, а иногда ячменем.

203. *КЛЕВЕР ОБЫКНОВЕННЫЙ КРАСНЫЙ, или ШИРОКИЙ, (Trifolium pratense) - хорошо известное полевое растение, широко культивируемое в этой стране.*

Клевер в основном выращивают на твердых и хороших почвах либо в качестве зеленого корма для лошадей и крупного рогатого скота, либо для заготовки сена. На травяных фермах его иногда сеют вместе с яровой кукурузой, а иногда и с луковой травой ([51](#)); и его польза при откорме крупного рогатого скота хорошо известна. Этот вид клевера произрастает в диком виде на лугах и пастбищах большей части Европы; а в некоторых странах, когда не хватает провизии, из цветов делают что-то вроде хлеба. В Швеции головки используются в качестве зеленой краски.

204. *ЛЮЦЕРНА (Medicago sativa) - многолетнее растение с маленькими фиолетовыми цветами в форме бабочки, скрученными стручками, стеблем прямым и гладким и тройчатыми листьями.*

Хотя это дикорастущее растение встречается почти в каждой стране умеренного пояса Европы, этот полезный овощ был введен в культуру лишь в последние годы. Наиболее пышно он растет на глубоких, богатых и рыхлых суглинках и не может быть слишком настоятельно рекомендован в качестве корма для крупного рогатого скота. Ценность люцерны можно значительно повысить, посеяв ее вместе с овсом; и, хотя это дорогая культура, она приносит большую прибыль.

205. *ИНДИГО - синий краситель, получаемый из растения (Indigofera tinctoria) с кустовидным стеблем, продолговатыми, гладкими и крылатыми листьями, пучками цветов короче листьев и слегка изогнутыми цилиндрическими стручками, произрастающего в Америке и Вест-Индии.*

Культура индиго имеет большое значение на островах Вест-Индии и в некоторых частях Америки. Почву, предназначенную для этого, засевают примерно в середине марта рядами на расстоянии пятнадцати дюймов друг от друга. Растения зацветают примерно через три месяца и готовы к срезке примерно в августе месяце. Их срезают чем-то вроде жатвенного крючка, на несколько дюймов выше корня. Затем растения укладывают слоями в чан или цистерну, сооруженную из прочного камня, и наливают столько воды, сколько их покроет. В таком состоянии их оставляют для брожения, и жидкость или мякоть, которая сначала зеленая, затем приобретает темно-синий цвет. Теперь его сливают в другой чан, где сильно и непрерывно взбивают и перемешивают до тех пор, пока красящее вещество не объединится в однородную массу. Затем воду спускают кранами на стенках чана; и индиго, после прохождения некоторых дополнительных приготовлений, разливают в коробки или формы на маленькие кусочки, каждый площадью около квадратного дюйма, и упаковывают для продажи. Пары, выделяющиеся от ферментированного ликера, чрезвычайно вредны для

негров, участвующих в процессе; и поскольку как к этому, так и к гранулированию мякоти требуется особое внимание, многие плантаторы, выращивающие индиго, потерпели неудачу в производстве этого изделия.

Индиго используется красильщиками, наборщиками ситца и красильщиками бумаги в таких количествах, что ежегодно в это королевство ввозится около 500 000 фунтов его веса. *Каменно-голубой*, используемый прачками, и цвета, называемые *саксонско-синим* и *зеленым*, сделаны из индиго. Художники используют его в качестве акварели. В это изделие часто добавляют землю, золу и толченый сланец. Настоящий наркотик должен быть насыщенного темно-синего цвета, приближающегося к черному; и, будучи разломанным, должен иметь блеск меди. Он не должен ни тонуть в воде, ни оставлять осадка при растворении.

КЛАСС XVIII.—ПОЛИАДЕЛЬФИЯ.

ДЕКАНДРИЯ.

206. *ШОКОЛАД* - это разновидность торта или твердой пасты, иногда изготавливаемой из разных ингредиентов, но основой которой является мякоть какао или шоколадного ореха, производимого в Вест-Индии и Америке.

Шоколадное дерево (*Theobroma cacao*, рис. 54,) как по размеру, так и по форме чем-то напоминает молодое вишневое деревце, но у земли оно разделяется на четыре или пять стволов. Листья около четырех дюймов каждый в длину, гладкие, но не глянцевые, тускло-зеленого цвета. Цветки шафранового цвета и очень красивые.

The Плод шоколадного дерева по форме чем-то напоминает огурец, но по бокам имеет более глубокие борозды. Во время роста его цвет зеленый, но по мере созревания он меняется на нежный голубовато-красный, почти фиолетовый, с розовыми прожилками; или, у некоторых сортов, на нежно-желтый или лимонный. Каждый из стручков содержит от двадцати до тридцати орехов или ядрышек, которые по форме мало чем отличаются от миндаля. Они расположены рядами, окружены сладкой мясистой массой и называются *какао* или *шоколадно-ореховыми*.

Плантации шоколадных деревьев многочисленны на берегах реки Магделана в Южной Америке и в Карачкасе; но в настоящее время их очень мало в наших собственных колониях. Они обычно образуются на заболоченных участках и защищены от сильного солнечного

жара более крупными деревьями, которые посажены среди них. В году производится два основных урожая шоколадных орехов: первый - в июне, а второй - в декабре. Как только плоды созреют, их собирают и нарезают ломтиками; а орехи, которые в это время находятся в мясистом состоянии, вынимают вручную, так как тонкость их шелухи исключает возможность использования машины. Затем их заворачивают в кожуру или на листья и сушат на солнце. Теперь они имеют сладковато-кислый вкус, и их можно употреблять в пищу, как и любые другие фрукты. После полного высыхания они укладываются в мешки, каждый весом около ста килограммов, и, упакованные таким образом, экспортируются в зарубежные страны.

Перед превращением этих орехов в субстанцию, которую мы называем шоколадом, их слегка обжаривают или подсушивают на огне в железной посуде, после чего с них легко снимается тонкая внешняя оболочка. Затем ядро растирают в ступке, а затем измельчают на гладком теплом камне. Иногда добавляют немного арнатто ([173](#)), и с помощью воды из всего получается паста. Горячий шоколад разливается по жестяным формам, где за короткое время застывает, и в таком виде получается магазинный шоколад. В Южной Америке и Испании приняты другие способы приготовления; шоколад смешивают с сахаром, острым перцем ([21](#)), ванилью, корицей, гвоздикой, миндалем и другими ингредиентами в соответствии со вкусом соответствующих жителей. Мистер Эдвардс придерживался мнения, что шоколадные кексы, используемые в Англии, были сделаны примерно наполовину из настоящего шоколада, а остальное - из муки или кастильского мыла.

Шоколад был впервые завезен в Европу испанцами, и тот, что из Карачка, считается лучшим. Его следует использовать свежим, так как ни семена, ни жмых не будут хорошо храниться более двух лет. Шоколад, используемый в этой стране, должен быть произведен в Англии, поскольку законодательным актом ввоз шоколадной пасты запрещен под страхом суровых штрафных санкций. Способ, при котором это вещество немедленно готовится к употреблению, хорошо известен.

Аборигены Южной Америки используют шоколадные *орехи* в пищу, а также в качестве средства обращения вместо монеты: около 1200 из них считаются равными по стоимости доллару.

Белое маслянистое вещество, по консистенции напоминающее сало, получается при измельчении этих орехов и отваривании мякоти. Таким образом, масло разжижается и поднимается на поверхность, где его оставляют остывать и застывать, чтобы его было легче отделить. Это, которое называется *масло какао*, не имеет запаха и в свежем виде имеет очень мягкий вкус. Его основное применение - в качестве ингредиента в поматумах. Из слегка обжаренных орехов иногда получают масло под давлением, которое иногда используется в медицине.

ИКОСАНДРИЯ.

207. ЦИТРОН, ЛАЙМ и ЛИМОН - это разные разновидности плодов небольшого вечнозеленого кустарника, исходный или родительский материал которого (Citrus medica) был импортирован из Азии в южные районы Европы.

У цитрона продолговатая форма с очень толстой кожурой; у лимона продолговатая форма с небольшим комочком или бугорком на конце; а у лайма нет бугорка, у него очень тонкая кожура, и он размером с небольшое яйцо. Это основные признаки различия между этими фруктами, но они не совсем постоянны.

Лимонный кустарник (рис. 56) имеет большие и слегка вдавленные блестящие листья, несколько овальной формы, но заостренные; а на ножках листьев нет заметных придатков. Цветки крупные и белые, но с внешней стороны лепестков пурпурные.

Принято считать, что *цитрусовое дерево* было впервые завезено из Ассирии и Мидии в Грецию, а оттуда в Южные районы Европы, где оно в настоящее время культивируется в значительной степени. Его также выращивают на островах Вест-Индии. Этот фрукт того же качества, что и лимон, за исключением того, что в нем несколько меньше кислоты, редко едят сырым; но, консервированный в сахаре в качестве сладости, он широко используется кондитерами и другими лицами. Основное потребление цитрона приходится на Континент, где он также иногда используется в медицине.

The *Лимонное дерево* родом из Верхней Азии, откуда, как и цитрон, оно было завезено в Грецию, а затем пересажено в Италию. Сок, который является одной из самых острых и приятных на вкус кислот, используется в кулинарии, кондитерских изделиях, медицине и различными другими способами. Ситцевые печатники очень широко используют его в качестве красителя для получения с большей четкостью и эффектом белых фигурных частей цветных узоров, которые окрашиваются красками, полученными из железа. Его сок получают простым отжатием плодов и процеживанием их через полотняный или любой другой неплотный фильтр; на Сицилии и в других частях Средиземноморья он является важным предметом торговли. Будучи одним из самых ценных средств от цинги, с которыми мы знакомы, оно обычно составляет часть морского запаса кораблей, предназначенных для длительных плаваний.

Для сохранения лимонного сока было рекомендовано несколько режимов. Один из способов - разлить его по бутылкам с небольшим количеством масла, которое, плавая на поверхности, предотвращает непосредственный контакт с воздухом и замедляет разложение кислоты; хотя в этом случае первоначальный свежий вкус вскоре уступает место менее приятному. В Ост-Индии лимонный сок иногда выпаривают на слабом огне до консистенции густого экстракта. Иногда его кристаллизуют в белую кислую соль; но то, что продается в магазинах под названием *эфирной соли лимонов* для удаления чернильных пятен и пятен от железной плесени с белья, является всего лишь препаратом из сока щавеля.

Внешняя часть *кожуры* имеет приятный ароматный и горьковатый вкус, что делает ее полезной в кулинарии. В сушеном виде он считается полезным для желудка, повышает аппетит и в других отношениях полезен как лекарство. Его часто засахаривают и превращают в сладкое блюдо под названием *лимонные чипсы*. При дистилляции из него получается светлое и почти бесцветное масло, которое по запаху почти такое же приятное, как свежая кожура, и часто используется в качестве отдушки.

Лимоны иногда консервируют в сиропе. Из маленьких лимонов с толстой кожурой получается вкусный маринад; из них также готовят мармелад и сироп. Для сохранения плодов рекомендуется продевать тонкую упаковочную нитку длиной около четверти ярда

через выступ на конце лимонов: концы нитки нужно связать вместе и подвесить на крючок на воздухе таким образом, чтобы каждый лимон висел совершенно свободно и отдельно.

Выращиванию *лайма* уделяется большое внимание в нескольких частях Северной Америки и Вест-Индии. Его сок содержит более приятную кислоту, чем лимонный, который там не пользуется большой репутацией и встречается сравнительно редко. Говорят, что тарелка лаймов является постоянным блюдом на увеселительных мероприятиях в Вест-Индии; и сок используется для тех же целей, что и лимонный у нас.

208. *АПЕЛЬСИН* (*citrus aurantium*, рис. 55). *Разница между апельсиновыми и лимонными деревьями сразу бросается в глаза по тому, что у первых на черешках листьев есть что-то вроде крылатого придатка, которого у последних нет.*

Нам сообщили, что первое апельсиновое дерево, завезенное в Европу, было прислано в подарок из какой-то части Азии Конде Меллору, премьер-министру короля Португалии. Это было единственное сохранившееся дерево из огромного количества, содержащихся в том же сундуке; и оно стало родительским для множества последующих деревьев.

Восхитительный аромат апельсиновой рощи таков, что воздух наполняется ароматом на многие мили вокруг, а *цветы* появляются одно за другим в течение всего лета; и цветы, и спелые плоды растут на одном дереве. Цветы апельсина ценятся как парфюм и придают свой аромат ректификованным спиртным напиткам, а при дистилляции - как спиртным напиткам, так и воде. В Португалии и Италии из них получают ароматное масло красного цвета, которое, по мнению некоторых людей, обладает более тонким и приятным ароматом, чем даже оттар из роз.

The Сок апельсина, когда он спелый и хорошего сорта, чрезвычайно сладкий, полезный. При лихорадке и других заболеваниях он весьма полезен для снятия жара и утоления жажды; а при цинге он был признан очень ценным средством. *Кожура*, из которой получается приятная ароматная горечь, иногда используется в медицине, и, в частности, получила известность как средство для лечения перемежающейся лихорадки. Его часто консервируют в сиропе, а также в сахаре под названием "консервированные *апельсиновые корки* и *апельсиновые чипсы*; его очень ценят в десертах.

В кулинарии и кондитерами апельсины используются по-разному: для приготовления мармелада, бисквитов, чизкейков, желе, пудингов и пирогов; из апельсинов с водой, сахаром и некоторыми другими ингредиентами готовят приятное вино.

Севильский, или *горький апельсин* - крупный, темноокрашенный с грубой кожурой сорт обычного вида. Они широко используются в медицине и кулинарии.

Бергамот - хорошо известный парфюм, получаемый из кожуры сорта апельсина, широко выращиваемого недалеко от города Бергамо в Италии, откуда он и получил свое название. Кожуру нарезают небольшими кусочками, а масло отжимают в стеклянные сосуды. Иногда из кожуры перегоняют ароматную воду.

209. *ШАДДОК (Citrus decumana) - желтовато-зеленый плод оранжевого цвета, размером с головку ребенка, с двенадцатью или более ячейками и содержит красную или беловатую мякоть. Он очень распространен во многих частях как Ост-, так и Вест-Индии.*

В жарком климате шаддок очень ценится из-за его приятного вкуса, представляющего собой приятную смесь сладости и кислоты. Его безопасно употреблять в пищу, даже в значительных количествах, и он считается очень полезным. Кожура толстая и имеет неприятный горьковатый привкус. Своим названием этот фрукт обязан капитану Шеддоку, который, как говорят, впервые привез его из Китая или, как некоторые говорят, из Гвинеи и пересадил на один из островов Вест-Индии.

210. *КАЕПУТ - масло зеленоватого цвета, получаемое из плодов дерева (Melaleuca leucodendron), которое растет в Ост-Индии.*

У этого дерева длинный гибкий ствол, с линейными копьевидными, очередными листьями, гладкими, пепельного цвета, каждый с пятью нервами. Цветки белые, в длинных верхушечных шипах.

The Листья дерева каепут обладают ароматическим запахом, несколько напоминающим запах семян кардамона (15); при дистилляции из них получается эфирное масло, которое проявляет этот ароматический принцип еще сильнее.

Среди малайцев масло кахепута пользуется большой репутацией лекарственного средства; но о его применении в этой стране так мало известно, что его редко можно найти даже в магазинах мегаполиса. Однако известно, что при остром ревматизме и подагре он дает немедленное облегчение при втирании в пораженную часть тела; но его не следует наносить без особой осторожности, поскольку он очень силен по своему действию. Масло каепута - одно из самых ценных средств, которые до сих пор были открыты для лечения зубной боли. Какой бы ни была причина этого поражения лица, будь то кариозный или полый зуб, ревматическая язва или простуда, это масло, как правило, эффективно устраняет его. Его лучше всего наносить каплями на ворсинки и помещать в полость зуба или вокруг десны. Следовательно, он заслуживает места в аптечке каждой частной семьи.

При приеме внутрь в дозе пять или шесть капель он согревает и стимулирует всю систему; говорят, что он оказывает благотворное действие при водянке и перемежающихся лихорадках. В Индии его используют как внутрь, так и наружно при параличах, глухоте, подагре, ревматизме и ряде других заболеваний.

Его запах чрезвычайно губителен для насекомых. По этой причине было сочтено полезным капнуть его в высушенном виде в шкаф или ящик, где хранятся образцы естественной истории животных или растений.

Кахепутское масло в основном получают на острове Буро, одном из Молуккских островов; в Европу его импортируют из Ост-Индии. Но из-за высокой цены его так часто фальсифицируют, что в Европе его редко можно купить подлинным.

КЛАСС XIX.—СИНГЕНЕЗИЯ.

КАЧЕСТВЕННЫЙ.

211. *АРТИШОК* (*Cynara scolymus*) - хорошо известное растение, выращиваемое в основном для кулинарных целей, первоначально завезенное в эту страну с юга Европы.

Это растение было выращено у нас еще в 1580 году. Съедаемые части - это сердцевина цветка, которая называется *донышком*, и мясистое вещество на каждой из чешуек чашечки. *Дроссель* состоит из нераскрывшихся соцветий и щетинок, отделяющих их друг от друга: они лежат на емкости, и их необходимо очистить, прежде чем можно будет есть донышко. Его название, несомненно, произошло от представления о том, что любой, кому не повезет, если он попадет себе в горло, непременно задохнется.

У нас артишоки обычно отваривают в простом виде и едят с растопленным сливочным маслом и перцем; они считаются полезными и питательными. Днища иногда тушат, отваривают в молоке или добавляют в рагу, французские пироги и другие блюда с высокой приправой. Для зимнего употребления их можно медленно высушить в духовке и хранить в бумажных пакетах в сухом месте. На Континенте артишоки часто едят сырыми, с солью и перцем.

Сельские жители Франции иногда используют *цветки* артишока для свертывания молока с целью приготовления сыра. *Листья* и *стебли* содержат горький сок, который, смешанный с равной порцией белого вина, успешно применялся при лечении водянки, когда другие средства оказывались неэффективными. Сок, приготовленный с добавлением висмута, придает шерсти стойкий золотисто-желтый цвет.

212. *КАРДУН* (*Cynara cardunculus*) - вид артишока, который в диком виде произрастает на юге Франции, цветки у него меньше, чем у обычного артишока, а чешуйки чашечки заканчиваются длинными острыми шипами.

Стебли достигают высоты четырех-пяти футов, прямые, толстые и пушистые. Листья крупные и крылатые, а цветки голубого цвета.

В пищу употребляются не те части кардуна, которые принадлежат непосредственно цветку, как у артишока, а корни, черешки и средние ребрышки листьев; и главным образом последние, которые толстые и хрустящие. Но так как все они от природы очень горькие, растения, которые перед употреблением бланшируют, перевязывая, как листья салата, примерно в сентябре и засыпая их нижние части землей на глубину восемнадцати дюймов или двух футов.

Сезон появления кардунов на столе наступает примерно в конце ноября; их едят либо отдельно, либо в качестве соуса к пище животного происхождения, особенно к жареному мясу; либо подают в качестве второго блюда. Однако они используются не столько в Англии, сколько на Континенте; и это объясняется главным образом трудностями, связанными с их выращиванием и подготовкой к столу, чтобы сделать их вкусными.

213. *САЛАТ-ЛАТУК* (*Lactuca sativa*) - сочный овощ, который выращивают почти на каждом огороде в королевстве.

Различных видов или разновидностей салата-латука чрезвычайно много, но наиболее известными являются *салат-латук cos* и *салат-латук из капусты*, у первого листья прямые, а у второго листья сложены друг на друга, как у капусты. Выращивать их очень просто. Семена высевают в разное время года, чтобы растения были готовы к употреблению в пищу по очереди. Через некоторое время их высаживают из грядки в другую часть сада, на определенном расстоянии друг от друга, чтобы было место для их разрастания. Когда листья салата *cos* приобретут достаточный размер, их перевязывают веревочками из рогожи, чтобы бланшировать перед употреблением. Из семян, посеянных ближе к концу лета, при соблюдении осторожности можно получить идеальный салат в течение последующей зимы и весны.

Салат-латук имеет запах, несколько напоминающий запах опиума; и они также обладают чем-то похожим на наркотические свойства, которые содержатся в млечном соке. Свойства этого овоща в качестве салата, если употреблять его без масла, считаются смягчающими, охлаждающими и полезными.

214. *ЭНДИВИЙ* (*Cichorium endivia*) - распространенный овощ на огородах, имеющий скрученные или хрустящие листья.

Считается, что изначально мы были обязаны Ост-Индии этим полезным зимним салатом. В основном его выращивают на юге Англии; обычно его высевают примерно в июне-июле, а затем рассаживают, как салат-латук.

Главное достоинство эндивия заключается в белизне его внутренних листьев. Поэтому рекомендуется либо накрыть растения цветочными горшками, либо, когда они полностью вырастут, неплотно связать их вместе на две-три недели. Таким образом, они станут идеально бланшированными, а зимой их можно сохранить, либо накрыв соломой и циновками, либо засыпав песком в сухом погребе.

Французы употребляют эндивий в большом количестве на своих столах. Они употребляют его в сыром виде в салатах, отварным в рагу, жареным с жареным мясом или в качестве маринада. Это полезный овощ, который редко вызывает недовольство желудка.

SUPERFLUA.

215. *РОМАШКА АПТЕЧНАЯ (Anthemis nobilis) - хорошо известное растение, высушенные цветки которого, похожие на маргаритки, часто используются в медицине.*

Основное применение, для которого применяются *цветы* ромашки, заключается в возбуждении рвоты и усилении действия рвотных средств. Точно так же ими иногда заменяли перуанскую кору в случае перемежающихся лихорадок, особенно на Континенте, но без особого успеха; и они используются как ценное желудочное средство. Как *листья*, так и цветки используются в примочках и припарках. Каждый из них, но особенно цветки, обладают сильным, хотя и не неприятным запахом и горьковатым вкусом.

Их вводят в виде субстанции, порошка или экстракта, в виде настоя в виде чая, в виде отвара или экстракта или в виде эфирного масла, получаемого дистилляцией.

Растение ромашка настолько ароматно, что места, где оно произрастает в диком виде, на открытых, усыпанных гравием равнинах, можно легко обнаружить по слегка земляничному аромату, который испускается при наступлении на них. Одно только это качество иногда побуждало выращивать ромашку для зеленых прогулок в садах.

216. *ЭСТРАГОН (Artemisia dracunculus) - выносливое растение из семейства полынных, которое в диком виде произрастает в Индии и южных частях Европы и выращивается у нас в садах для кулинарных целей.*

У него несколько кустовидный стебель; гладкий, копьевидной формы, листья сужающиеся на каждом конце; цветки округлые, прямостоячие, на ножках.

Это острый и горький овощ, который иногда едят с листьями салата или другой салатной зеленью, а иногда используют в качестве ингредиента супа. Его *семена* острые и могут быть с

успехом заменены более дорогими специями, получаемыми из Индии. Индийцы часто едят *листья* растения эстрагон с хлебом.

Соус под названием *эстрагоновый уксус* готовится путем настаивания в течение четырнадцати дней одного фунта листьев эстрагона, собранных незадолго до появления цветков, в одном галлоне самого лучшего уксуса: процедите его через фланелевый мешочек и измельчите с помощью небольшого стеклянного стакана.

Дистиллированную воду иногда готовят из листьев эстрагона.

ФРУСТРАЦИЯ.

217. *ТОПИНАМБУР* - это корнеплод в форме картофеля, производимый разновидностью подсолнечника (*Helianthus tuberosus*) , который в диком виде произрастает в нескольких частях Южной Америки.

Это растение имеет одиночные стебли, которые часто достигают восьми или девяти футов в высоту, и желтые цветы, намного меньшие, чем у обычного подсолнечника.

Эти ценные корни настолько продуктивны, что, как говорят, за один сезон с одного акра земли было получено от семидесяти до восьмидесяти тонн их веса. Они преуспевают практически на любой почве и, будучи однажды посажены, будут продолжать процветать на том же месте, не требуя ни большого количества навоза, ни особого внимания к культуре. Сезон, в который их выкапывают для использования, приходится примерно на середину сентября - ноябрь, когда они достигают наибольшего совершенства. После этого их можно сохранить на зиму в песке или под навесом.

Коренья обычно едят в простом отварном виде, но иногда их подают к столу с белым соусом фрикасе и другими способами. Их вкус настолько похож на вкус обычного артишока, что их трудно отличить друг от друга. Нам сообщили, что топинамбурные артишоки являются ценным кормом для свиней и поросят-заготовителей; и что, если их вымыть, нарезать и измельчить на мельнице, подобной яблочной, их также можно давать лошадям.

218. *ПОДСОЛНЕЧНИК ОБЫКНОВЕННЫЙ, или ОДНОЛЕТНИЙ* (*helianthus annuus*) - перуанское растение с крупными желтыми цветами, которое хорошо известно в наших садах.

Области применения, для которых может применяться это растение, таковы, что делают его вполне заслуживающим внимания в сельском хозяйстве. Его *стебли* содержат белое, блестящее, волокнистое вещество, которое можно было бы с успехом использовать в производстве бумаги; а их древесная часть служит отличным топливом. Из его спелых *семян*, подвергнутых прессованию, получается большое количество сладкого и приятного на

вкус масла. Эти семена также можно использовать для кормления домашней птицы. *Цветковые соцветия*, как говорят, можно отваривать и употреблять в пищу, как артишоки.

КЛАСС XX.—ГИНАНДРИЯ.

ДИАНДРИЯ.

219. САЛЕП - порошок из высушенных корней нескольких хорошо известных полевых растений семейства орхидные (*Orchis morio*, *O. mascula* и др.)

Как диетический продукт, салеп, как предполагается, содержит наибольшее количество питательных веществ в равных пропорциях из всех известных овощей: даже корнеплод эрроу (17) в этом отношении уступает ему. Орхидеи, из которых его производят, в большом изобилии произрастают на лугах и пастбищах в нескольких частях Англии, цветы примерно в мае и июне. Как только цветоносы начнут гнить, корни следует выкопать, а новообразованные луковицы, которые затем достигли своего идеального состояния, отделить. Когда собрано несколько корней, их следует промыть в воде и удалить наружную кожу маленькой щеточкой или окунув их в горячую воду и протерев грубой льняной тканью. Следующий процесс заключается в том, чтобы выложить их на оловянную тарелку и поставить в духовку примерно на десять минут, к этому времени они утратят молочную белизну, которой обладали раньше, и приобретут прозрачность, похожую на рожок. Затем их следует разложить в комнате, где через несколько дней они станут сухими и твердыми.

Хотя салеп можно было бы приобрести в большом изобилии в нашей собственной стране, мы импортируем почти все, что используем, из Леванта, и обычно в виде овальных кусочков желтовато-белого цвета, несколько прозрачных и с почти роговым веществом. Когда их или приготовленный из них порошок опускают в кипящую воду, они растворяются, превращаясь в густую слизь.

У турок салеп пользуется большой известностью благодаря восстанавливающим свойствам, которыми он, как предполагается, обладает. Он настоятельно рекомендуется в качестве питательной пищи для людей, выздоравливающих после болезни, и, в частности, как часть запасов каждого корабля, собирающегося отправиться в далекие страны. Он не только обладает свойством давать бесценную пищу и, в значительной степени, скрывать соленый вкус морской воды, но также является незаменимым средством против морской цинги. Когда утверждается, что одна унция этого порошка и унция бульона, растворенные в двух литрах кипящей воды, образуют желе, способное обеспечить пропитанием одного человека

в течение дня, полезность салапа будет рассматриваться как средство предотвращения голода в море на бесконечно более длительный срок, чем любой другой пищи такого же объема.

КЛАСС XXI.—МОНСИЯ.

МОНАНДРИЯ.

220. **ХЛЕБНЫЙ ПЛОД** представляет собой крупную шаровидную ягоду бледно-зеленого цвета, размером примерно с голову ребенка, отмеченную на поверхности неправильными шестигранными углублениями и содержащую белую и несколько волокнистую мякоть, которая при созревании становится сочной и желтой.

Дерево, которое его производит (Artocarpus incisa, рис. 57), растет в диком виде на Отахейте и других островах Южных морей, имеет около сорока футов в высоту, большие и раскидистые ветви и большие ярко-зеленые листья, каждый из которых глубоко разделен на семь или девять копьевидных долей.

Во время первого кругосветного путешествия капитана Кука нам сообщили, что съедобная часть этого плода находится между кожурой и сердцевинкой, что он белый, как снег, и по консистенции напоминает свежий хлеб. Обычно его употребляют сразу после сбора; если его хранить более двадцати четырех часов, он становится твердым и приторным. Жители островов Южных морей готовят его в пищу, разделяя плод на три или четыре части и обжаривая на раскаленных углях. Вкус у него пресный, с легкой терпкостью и чем-то напоминает мякиш пшеничного хлеба, смешанный с топинамбуром ([217](#)). Из этого фрукта отахейтяне готовят различные каши, добавляя в него либо воду, либо молоко из какао-ореха ([233](#)), затем взбивая его в пасту каменным пестиком, а затем смешивая со спелыми бананами ([270](#)), бананами ([271](#)) или кислой пастой, приготовленной из самих хлебных плодов, называемой *махие*.

Сезонность сохраняется восемь месяцев в году; и так велика ее польза на острове Отахейте, что (замечает капитан Кук), если в тех краях, где она не производится спонтанно, человек посадит за всю свою жизнь не более десяти деревьев, он с такой же полнотой выполнит свой долг перед своим собственным и перед будущими поколениями, как это могут делать уроженцы нашего менее умеренного климата, вспахивая землю в зимние холода и собирая урожай в летнюю жару, каждый раз, когда эти сезоны возвращаются; даже если после того, как он заготовит хлеб для своего нынешнего хозяйства, он должен превратить излишки в деньги и отложить их для своих детей.

Это дерево дает не только пищу, но и одежду и множество других жизненных удобств. *Внутренняя кора*, белая и состоящая из сетчатого ряда волокон, образует нечто вроде ткани. Древесина мягкая, гладкая, желтоватого цвета; используется для строительства лодок и домов. В какой бы части дерева ни была нанесена рана, выделяется клейкий млечный сок, который при кипячении с маслом какао-ореха ([233](#)) используется для приготовления птичьей извести и в качестве цемента для заполнения трещин в сосудах, предназначенных для хранения воды. Некоторые части *цветов* служат трuтом при разжигании огня, а листья используются для заворачивания пищи и для других целей.

Поскольку считается, что климат островов Южного моря не сильно отличается от климата Вест-Индии, около тридцати лет назад считалось желательным перенести часть деревьев в растущем состоянии на наши острова. Следовательно, корабль его Величества "Баунти" в 1787 году отправился с этой целью в Южные моря под командованием лейтенанта, впоследствии адмирала Блая. Но фатальный мятеж экипажа корабля помешал осуществлению этого благого замысла. Командир судна, однако, благополучно вернулся в свою страну; и в 1791 году была снаряжена вторая экспедиция под руководством того же человека и с той же целью. Капитан Блай благополучно прибыл в Отакейт и, после восемнадцатимесячного отсутствия в Англии, высадился на Ямайке с 352 живыми хлебными деревьями, оставив множество других в разных местах по пути туда. С Ямайки эти деревья были перенесены на другие острова; но негры, имеющие общее и давно установившееся пристрастие к подорожнику ([270](#)), не очень любят хлебные плоды. Однако там, где он обычно не употреблялся в пищу, его употребляют как деликатес; и независимо от того, употребляется ли он в виде хлеба или пудинга, жители Европы считают его очень вкусным.

221. *Джек-ФРУТ - разновидность хлебных фруктов, выращиваемых в Малабаре и других частях Ост-Индии.*

Дерево, на котором растут эти плоды (Artocarpus integrifolia) отличается от обыкновенного хлебного дерева тем, что листья у него цельные, каждый около пяди длиной, продолговатые, тупые, зазубренные по краям, ярко-зеленые, очень гладкие сверху, снизу более бледные и покрыты жесткими волосками.

Немногие плоды даже в странах восточного климата бывают такими крупными, как этот. Его вес иногда превышает тридцать фунтов; и обычно в нем содержится от двухсот до трехсот орехов или семян. Каждый из них примерно в три раза больше миндаля, несколько овальной формы, тупой с одного конца, острый с другого и немного приплюснутый по бокам. Однако некоторые сорта фруктов не содержат орехов.

Сезон, когда фрукт джек достигает совершенства, приходится примерно на декабрь месяц. Несмотря на то, что его почитают многие люди, он настолько сложен для переваривания, что при его употреблении в пищу требуется большая осторожность. Незрелые плоды иногда маринуют; иногда их нарезают ломтиками и варят как овощ для подачи на стол; а иногда обжаривают в пальмовом масле. *Орехи* едят жареными, а *древесина* используется для изготовления строительных материалов.

ТРИАНДРИЯ.

222. КУКУРУЗА, или ИНДИЙСКАЯ КУКУРУЗА (Zea Мэйс, рис. 58), - вид зерновых, широко культивируемый в Америке и других климатических зонах: зерна желтого цвета, по форме напоминают сплюснутые горошины и растут плотно посаженными вокруг верхней части высоких перпендикулярных стеблей.

Для жителей многих стран с теплым климатом выращивание кукурузы является очень важным занятием. Эти растения размножают посевом семян рядами в марте, апреле или мае: обычно они дают два урожая в год и дают, в зависимости от почвы, от пятнадцати до сорока бушелей с акра. Как только они созреют, початки собирают. Вскоре после этого их обмолачивают, и отделенное зерно раскладывают сушиться на солнце; ибо, если бы оно было сложено в кучу в таком состоянии, оно забродило бы и проросло.

Американские индейцы сушат этот сорт кукурузы на огне таким образом, чтобы она не подгорела. Затем они толкут ее, просеивают и консервируют для своего основного блюда. Из него делают пудинги, торты или хлеб, качество которых чрезвычайно питательное. Кукуруза полезна для домашней птицы и крупного рогатого скота всех видов; а если ее превратить в солод, из нее можно сварить полезный напиток. Из *шелухи*, которая окружает початок кукурузы, на бумажной фабрике близ Римини в Италии изготавливают прекрасный сорт писчей бумаги, а из всего растения можно получить бумагу сероватого цвета. Говорят, что *стебли* являются отличным зимним кормом для крупного рогатого скота. Когда *начинают формироваться молодые початки*, они имеют сладкий и приятный вкус. Если в таком состоянии сорвать листья и надавить на початки, из них можно получить приятный на вкус млечный сок.

Предполагается, что кукурузу можно было бы с пользой выращивать в Англии.

223. ОБЫКНОВЕННЫЙ ОГУРЕЦ (Cucumis sativus, рис. 59) представляет собой продолговатый, шероховатый и прохладный плод, который выращивается в наших огородах и, как предполагается, первоначально был завезен в эту страну из какой-то части Леванта.

Огурцы всегда едят до того, как они созреют, и обычно с уксусом, маслом, перцем и солью. Иногда их тушат, а в молодом виде (под названием *геркинс*) маринуют с уксусом и специями или консервируют в сиропе в качестве сладости.

Поскольку растения огурцов слишком нежные, чтобы переносить холод нашего климата на открытом воздухе, необходимо сеять семена в теплицы или под ручные стаканы; хотя в начале лета стаканы можно без опасности снять. Качество плодов значительно улучшается, если под каждый положить кусок шифера или плитку вместо того, чтобы оставлять их лежать на голой земле.

224. ДЫНЯ ОБЫКНОВЕННАЯ, или МУСКУСНАЯ ДЫНЯ, - это разновидность огурца, получаемая из ползучего травянистого растения (Cucumis melo), листья которого имеют закругленные углы и произрастают в диком виде в Татарии.

В жарком климате этот фрукт достигает большого совершенства и особенно тонкого вкуса; и даже в Англии, где его выращивают в теплицах и под стеклянными рамами, это один из самых прохладных и вкусных летних фруктов, которые у нас есть. Его размер и форма не поддаются описанию. Иногда он гладкий и всего три-четыре дюйма в длину; иногда вся его поверхность неровная или покрыта сеткой, а вес составляет много фунтов. Снаружи дыни имеют серый, желтоватый или зеленый цвет, в то время как их мякоть белая, желтая, красноватая или зеленая.

Их обычно едят с сахаром; иногда с перцем или имбирем и солью; а иногда и отдельно. Во Франции их часто употребляют в качестве соуса к отварной говядине. Более мелкие сорта маринуют; а один особый сорт дынь начиняют семенами горчицы и измельченным чесноком и маринуют под названием *манго* ([73](#)).

Размножение дынь осуществляется семенами, которые высевают в феврале или марте; их выращивание в чем-то похоже на выращивание огурцов, но сопряжено со значительно большими трудностями и затратами.

225. ТЫКВА, или ПОМПИОН, - это разновидность тыквы, которая вырастает до огромных размеров, содержит несколько ячеек и множество семян с выпуклыми краями и образуется ползучим растением с лопастными листьями (Cucurbita pepo).

Форма тыквы обычно шаровидная или приплюснутая сверху и снизу и ребристая. Кожура глянцевая, желтого или зеленого цвета. Мякоть плотная, но тающая, а весь вес иногда превышает тридцать фунтов.

Немцы выращивают это растение на обширных полях для различных хозяйственных целей, но особенно для кормления свиней и других животных. Они разрезают его на куски и бросают в пруды для разведения рыбы в качестве корма для карпов. Для его выращивания не требуется особых усилий; и он будет процветать на любой приемлемой почве, в теплом и защищенном месте. Мякоть подается к столу в различных формах, но особенно в виде пирогов, а также в качестве ингредиента пудингов и блинов. Американцы часто собирают тыквы, когда они наполовину выросли, и едят их вареными в качестве соуса к мясу. Если семена подвергнуть давлению, из них выйдет такое количество масла, что оно почти сравняется с их собственным весом; а размолотые с водой, они дают охлаждающее и питательное подобие молока.

226. БУТЫЛОЧНАЯ ТЫКВА - американский фрукт с древесной кожурой очень разнообразной формы, относящийся к тому же семейству, что и тыква, и производимый ползучим растением (Cucurbita lagenaria) с несколько угловатыми и опушенными листьями, у каждого из которых есть по две железки у основания снизу.

Этот фрукт сначала зеленый, но при созревании приобретает тускло-желтый цвет, а мякоть губчатая и очень белая. Его размер и форма настолько разнообразны, что описать их было бы невозможно; иногда у него длинная тонкая часть рядом со стеблем, похожая на горлышко бутылки; иногда он раздутый, а иногда большой длины и такой изогнутой формы, что по форме напоминает горн или музыкальный инструмент, называемый змеей.

У бутылочной тыквы *кожура* настолько твердая и прочная, что, когда ее освобождают от мякоти, американцы, а также жители Вест-Индии часто превращают ее в чашки для питья, фляги, бутылки и другую домашнюю утварь; но при первом употреблении она придает содержащимся в ней сокам неприятный вкус. Иногда употребляют в пищу *мякоть*, сваренную с уксусом.

227. *АРБУЗ (Cucurbita citrullus) - округлая или продолговатая разновидность тыквы, с тонкой гладкой кожурой, отмеченной звездообразными пятнами, листьями, глубоко разделенными на доли, и цветками, чем-то напоминающими огуречные.*

Люди, побывавшие в странах с жарким климатом, хорошо знают, как оценить приятную прохладу и восхитительный вкус арбуза, мякоть которого настолько сочная, что тает во рту, а мякоть в центре текучая, как у какао-ореха, и ее можно высасывать или высыпать через отверстие в кожуре, превращая таким образом в самый освежающий напиток.

Для жителей Египта, Китая, Ост-Индии и других стран, где арбузы выращиваются в большом количестве, арбузы чрезвычайно ценны как пищевое, так и лечебное средство. Их разрешается употреблять в пищу при лихорадке и других воспалительных заболеваниях. Их мякоть, как правило, красноватого цвета; однако один вид, который французы называют *pastèque*, имеет беловато-зеленую мякоть. Последние часто маринуют в уксусе, как геркины; их едят с фрикасе или запекают в сладком вине.

Оба этих сорта можно выращивать в наших садах под парниковыми рамами так же, как и огурцы.

ТЕТРАНДРИЯ.

228. *БЕРЕЗА (Betula alba) - лесное дерево, легко узнаваемое по гладкому виду и серебристому цвету коры, по листьям несколько треугольной формы, но заостренным, по их малости по сравнению с листьями других древесных деревьев и по тонкости и гибкости маленьких ветвей.*

Хотя береза ни в коем случае не считается ценным древесным деревом, все же ее *древесина* используется для множества целей. Поскольку он белого цвета, твердый и жестковатый по текстуре, его по-разному используют гнутчики обручей и колесоводы. Токари используют его для приготовления блюд, мисок, половников и другой деревянной посуды. Из него делают бычьи хомуты, маленькие шурупы, каблучки для женских туфель, набойки, а во Франции - деревянные башмаки. Североамериканские индейцы используют древесину березы для изготовления каноэ, ящиков, ведер, корзин, чайников и посуды, причудливо соединяя ее вместе нитями, сделанными из корней кедрового дерева. Нередко березы сажают вместе с орешником, чтобы древесина перерабатывалась в древесный уголь для кузниц. Этот древесный уголь очень ценится, а сажа, образующаяся при сжигании древесины, представляет собой хорошее черное вещество для типографских чернил.

Почти все остальные части березы пригодны для полезных целей. Жители Швеции используют *кору* для дубления кожи; а после определенного обжига они также используют ее в качестве цемента для битых фарфоровых и фаянсовых изделий. Мореплаватели реки Волги сооружают из него переносные лодки, люльки и т.д. Его можно покрасить в желтый цвет. В Норвегии его сушат, измельчают, смешивают с мукой и варят с другими кормами для свиней. Дома или хижины во многих частях севера Европы покрыты внешней и более

толстой частью коры, а не шифером или черепицей. Из него делают грубую веревку, в которую вплетают обувь и шляпы, а в Камчатке даже делают чашки для питья. Лапландцы скрепляют большие куски коры в качестве верхней одежды, чтобы защититься от дождя. Из-за большого количества смолистого вещества кусочки коры иногда скручивают вместе, чтобы сделать факелы. Во время дефицита кукурузы березовую кору в нескольких случаях перемалывали вместе с хлебной кукурузой и успешно использовали в пищу человечеством.

В большинстве районов Англии из *прутьев* этого дерева делают веники. Из них также делают наконечники рыболовных удочек; и, смазанные птичьей известью ([56](#)), они используются птицеловами. Норвежцы часто используют их в качестве корма для своих лошадей. Из *листьев* получается желтая краска.

Полезное вино делают из *сока* березы. Сок получают путем просверливания отверстий в стволах деревьев примерно в начале марта, до появления листьев. В каждое из этих отверстий помещается выдолбленный посередине кусочек бузиновой палочки, очищенный от сердцевины. Таким образом сок, вытекающий из раны, стекает в сосуд, предназначенный для его приема. Если дерево большое, его можно обстукивать сразу в четырех или пяти местах; и с нескольких деревьев можно получить много галлонов сока в день. Полученный таким образом сок должен быть сварен с сахаром в пропорции четыре фунта на галлон и обработан таким же образом, как и другие произведенные вина. Хороший спирт, без сомнения, можно получить из березового сока путем дистилляции.

229. *ОЛЬХА, или СОВКА* (*Betula alnus*, рис. 63), - это дерево, которое растет во влажных условиях и отличается разветвленными цветоносами, а листья округлые, волнистые, зазубренные и опушенные в местах разветвления нижних жилок.

Мало найдется способов лучше использовать болотистые и трясиновые участки, чем засадить их ольхой; ибо, хотя рост этих деревьев не быстрый, применение, для которого они применимы, таково, что с лихвой компенсирует потерю времени, необходимого для того, чтобы они достигли совершенства.

Из *древесины* ольхи, которая пользуется большим спросом для производства машин, часто изготавливают зубья для мельничных колес, и она особенно приспособлена для всех видов работ, которые необходимо постоянно выдерживать в воде. Следовательно, она используется для изготовления насосов, шлюзов, труб, дренажей и трубопроводов различного назначения, а также для фундамента зданий, расположенных на болотах. Водопроводные трубы, которые проложены под улицами многих наших крупных городов, сделаны из ольхи; и из-за ее полезности для устройства шлюзов она широко культивируется в Голландии. Из него обычно делают коклюшки, а также женские каблуки для обуви, сабо для пахарей и многочисленные изделия токарного производства. Эта древесина служит также для многих домашних и сельских нужд, для прялок, корыт, ручек инструментов, лестниц, тележных колес; и, как поросль, ее сажают для рубки каждые девятый или десятый год на шесть. Корни и сучки имеют красивую древесину с прожилками, почти цвета красного дерева; они хорошо подходят для изготовления шкафов и мебели.

The *Кора* может быть с пользой использована при дублении и выделке кож, а также рыбаками для окрашивания своих сетей. Это растение, а также молодые веточки иногда используются для окрашивания и дают различные оттенки желтого и красного. Лапландцы жуют кору ольхи и выделяемой таким образом слюной окрашивают свою кожаную одежду в красный цвет. С добавлением меди получается черная краска, которую в значительной степени используют красильщики хлопка; и для этой цели ее можно приобрести в некоторых странах по цене семь-восемь пенсов за камень.

Нам сообщили, что в высокогорьях Шотландии *молодые ветви* ольхи, срубленные летом, разбросанные по полям и оставленные на зиму гнить, подходят для внесения навоза. Говорят, что свежесобранные *листья*, покрытые клейкой влагой, иногда разбрасывают по полу для уничтожения блох, которые запутываются в ней, как птицы в птичьей извести. Но этих проворных и надоедливых насекомых должно быть действительно много, чтобы установка ловушек для них хоть как-то способствовала их уничтожению.

230. *КРАПИВА ОБЫКНОВЕННАЯ*. В Англии распространены два вида крапивы, один из которых (*Urtica dioica*) имеет листья в форме сердца, а другой (*Urtica urens*) имеет листья овальной формы.

Хотя обычно крапива считается вредным сорняком, она является растением широкого применения. Сельские жители отваривают молодые и нежные *листья* и *ботву* для употребления в пищу и употребляют в качестве замены зелени и других приправ. Ослы с жадностью поедают листья крапивы; говорят, что, если их отварить и смешать с другим кормом для домашней птицы, они способствуют откладыванию яиц. Разновидность сычужного фермента производится в Высокогорье Шотландии путем добавления кварты соли к трем пинтам ликера, получаемого путем отваривания крапивы. Говорят, что столовой ложки этого количества достаточно для свертывания миски молока. Из волокнистых *стеблей* крапивы, обработанных на манер льна или конопли, можно изготовить ткань и бумагу. Их изготовление с успехом осуществлялось в некоторых частях Континента, а в нашей собственной стране из них изготавливали грубую ткань. *Корни* при кипячении придают шерстяной ткани, льну и хлопку желтый цвет.

Следует отметить, что укусы крапивы при исследовании под микроскопом оказываются чрезвычайно любопытными объектами. Они состоят из тонкого, сужающегося, острого и полого вещества с крошечным отверстием на конце и мешочком у основания. При надавливании на жало оно прокалывает кожу, и то же давление выталкивает из мешочка в рану едкую жидкость, которая образует там волдырь и вызывает жгучее и болезненное воспаление. Если за крапиву внезапно и сильно ухватиться, жала согнутся или сломаются и в этом случае не причинят боли.

Благодаря своим жгучим свойствам крапива с успехом использовалась для восстановления чувствительности парализованных конечностей путем растирания их этими растениями. Раньше они широко использовались как кровоостанавливающее средство; и, как говорят, были признаны полезными при желтухе, цинге, подагре и других заболеваниях; но большинству рассказов об их великих лечебных свойствах сейчас мало верят. Говорят, что *цветы* и *семена* были опробованы в Италии и нашли эффективную замену перуанской коре

(62) при лихорадке и других заболеваниях. Считается, что лист крапивы, положенный на язык, а затем прижатый к небу, является средством от кровотечения из носа.

231. *ТУТОВОЕ ДЕРЕВО* (*Morus nigra*, рис. 72) родом из Италии и известно своими сердцевидными и шероховатыми листьями и крупными сочными ягодами, каждая из которых состоит из нескольких более мелких.

Цветки шелковицы появляются в июне, а плоды созревают в сентябре, причем ягоды продолжают созревать последовательно около двух месяцев. Они, если их съесть до созревания, обладают вяжущим вкусом, но при созревании имеют приятную кислинку, хотя и очень своеобразный вкус. Приятный на вкус сироп, приготовленный из сока спелых фруктов, хранится в аптеках для медицинского применения. Сам сок используется для придания темного оттенка ликерам и кондитерским изделиям, а при правильном брожении он превращается в приятное вино. В сидровых графствах нет ничего необычного в смешивании шелковицы с яблоками, предназначенными для приготовления сидра, из которых получается восхитительный напиток под названием *тутовый сидр*. Ягоды шелковицы окрашивают пальцы, а также льняные, хлопчатобумажные или шерстяные вещи в красный цвет, который трудно удалить, но который можно удалить с помощью сока или лимонной кислоты.

В Италии и других странах, где разводят тутовых червей, листья тутового дерева, особенно белой тутовницы, которая отличается своими наклонно расположенными сердцевидными и гладкими листьями, необходимы для питания этих насекомых; и для этой цели их очень широко культивируют. Древесина твердая, желтого цвета; ее широко используют в резьбе и токарном деле. Кора настолько волокнистая, что из нее можно изготавливать веревки и грубую бумагу; а кора корня имеет едкий и горький вкус, обладает мощным действием и успешно использовалась как средство против глистов, особенно ленточного червя. Тутовые деревья лучше всего растут на легкой и богатой почве, а также на открытых местах.

232. *Самшит* (*Buxus sempervirens*) - кустарниковое вечнозеленое дерево высотой двенадцать-пятнадцать футов с маленькими, овальными и супротивными листьями, произрастающее в диком виде в нескольких частях Великобритании.

Было отмечено, что это дерево раньше было настолько распространено в некоторых частях Англии, что дало название нескольким местам, в частности Бокс-хиллу в Суррее и Боксли в Кенте; и в 1815 году в Бокс-хилле было срублено столько этих деревьев, сколько было продано более чем за 10 000 фунтов стерлингов., обстоятельство, возможно, беспрецедентное в их истории. Самшитовое дерево вызывало большое восхищение у древних римлян, а также у наших собственных предков из-за того, что его легко обрезали в виде животных и других фантастических фигур. На юге Европы его выращивают в садах и хранят в цветочных горшках с таким же вниманием, с каким мы относимся к миртам.

The Древесина желтоватого цвета, мелкозернистая, очень твердая и увесистая, хорошо поддается полировке. Судя по этим свидетельствам, он широко используется токарями,

граверами по дереву, резчиками и изготовителями математических приборов. Из него изготавливают флейты и другие духовые инструменты, а мебель из самшита была бы ценной, если бы не была слишком тяжелой, поскольку она была бы не только очень красивой, но и благодаря своей горьковатости предохраняла бы ее от нападений насекомых. Во Франции большим спросом пользуются гребни, рукояти ножей и формы для пуговиц; и было заявлено, что количество самшита, ежегодно отправляемого из Испании в Париж, оценивается более чем в 10 000 ливров.

Было обнаружено, что масло, получаемое из стружки самшита, облегчает зубную боль и полезно при других заболеваниях; а растертые в порошок *листья* уничтожают червей.

ГЕКСАНДРИЯ.

233. КОКОСОВЫЙ ОРЕХ - древесный плод, произрастающий почти во всех странах с жарким климатом; овальной формы, от трех-четырех до шести-восьми дюймов в длину, покрыт волокнистой шелухой, а внутри выстлан белым, твердым и мясистым ядром.

Дерево (Cocos nucifera), на котором растет кокосовый орех, представляет собой разновидность пальмы высотой от сорока до шестидесяти футов. Только на верхушке у него есть что-то вроде листьев, которые выглядят почти как огромные перья, каждое четырнадцати-пятнадцати футов длиной, трех футов шириной и крылатое. Из них верхние прямостоячие, средние горизонтальные, а нижние поникающие. Ствол прямой, голый и отмечен рубцами от опавших листьев. Орехи свисают с верхушки дерева гроздьями по дюжине или более штук вместе.

Внешняя кожура какао-ореха имеет гладкую поверхность и несколько треугольную форму. Она покрывает чрезвычайно волокнистое вещество значительной толщины, которое непосредственно окружает орех. Последний имеет толстую и твердую оболочку с тремя отверстиями у основания, каждое из которых закрыто черной мембраной. Ядро выстилает скорлупу, иногда достигает почти дюйма в толщину и содержит значительное количество водянистой жидкости беловатого цвета, которая называется *молоком*.

Пищу, одежду, а также средства укрытия и защиты - все это дает какао-орех. Ядра *орехов*, которые по вкусу чем-то напоминают фундук, но имеют гораздо более плотную консистенцию, используются в качестве пищевых продуктов при различных способах заправки, иногда их нарезают на кусочки и сушат. При прессовании на мельнице из них получается масло, которое в некоторых странах является единственным маслом, употребляемым за столом, и которое в свежем виде не уступает по качеству миндалю. Однако вскоре он становится прогорклым, и в таком состоянии используется в основном художниками. Индийцы готовят масло из какао-орехов, замачивая ядра в воде до тех пор, пока они не разлагаются, а затем отваривая мякоть. При этой операции масло всплывает на поверхность и снимается пенка. Это масло используется для смазывания волос, в кулинарии, для сжигания в лампах и для различных других целей. *Молоко*, или жидкость, содержащаяся в орехах, представляет собой чрезвычайно прохладный и приятный напиток, который, когда он хорош, чем-то напоминает по вкусу косточки.

Какао-орехи лучше всего растут на песчаной почве и впервые приносят плоды в возрасте шести-семи лет; после этого каждое дерево дает от пятидесяти до ста орехов ежегодно.

Волокнистые оболочки или *шелуха*, которыми покрыты какао-орехи, после того, как они были замочены на некоторое время в воде, становятся мягкими. Затем их взбивают, чтобы освободить от других веществ, с которыми они смешаны и которые осыпаются, как опилки, оставляя только волокнистую часть. Из него прядут длинные нити, вплетают в парусину и скручивают в канаты и тросы даже для больших судов. Изготовленная таким образом снасть ценна во многих отношениях, но особенно благодаря преимуществам, которые дает ее плавучесть в воде. Древесная *скорлупа* ореха настолько тверда, что ее можно отполировать до блеска; из нее делают чашки для питья и другую домашнюю утварь, которые иногда дорого оправляют в серебро.

На верхушке кокосового ореха нежные *листья* при первом появлении загнуты друг на друга, так что они чем-то напоминают капусту. Иногда их употребляют в пищу вместо кулинарной зелени, и это очень вкусное блюдо; но, поскольку их можно получить только путем уничтожения дерева, которое их производит и которое погибает в результате их удаления, они считаются слишком дорогим лакомством для частого употребления. Более крупные листья используются для покрытия зданий, из них делают корзины, метлы, циновки, мешки, гамаки и многие другие полезные предметы.

Из *стволов* делают лодки, иногда из них делают древесину для строительства домов; а когда вырубают их центральную сердцевину, они образуют превосходные желоба для стока воды. Если во время роста ствол дерева растрескивается, из раны выделяется белая и сладковатая жидкость, которая называется *пунш*. Его собирают в глиняные сосуды, и это любимый напиток во многих странах, где растут деревья. В свежем виде он очень сладкий; через несколько часов становится немного кисловатым и в таком виде особенно приятен; но в течение двадцати четырех часов это полноценный уксус. При дистилляции из этого ликера получается крепкий спирт, который иногда называют *дыней* или *араком*; и он более ценится, чем тот, который получают путем дистилляции из риса или сахара, а просто ферментируют и приправляют соком какао-орехов. При варке с негашеным лаймом он загустевает и превращается в сироп, который используют кондитеры в Ост-Индии, хотя он намного уступает сиропу, получаемому из сахарного тростника.

ПОЛИАНДРИЯ.

234. АРУМ ОБЫКНОВЕННЫЙ, КУКУШКИН ПИНТ, или ЛОРДЫ И ЛЕДИ (*Arum maculatum*), - хорошо известное растение, растущее в тенистых низах живой изгороди; примерно в мае у него появляется колос булавовидной формы, часто пурпурного цвета на верхушке, выступающий из зеленой оболочки, которой он окружен.

Едкость каждой части этого распространенного растения, хотя и в свежем виде, такова, что при дегустации на языке остается невыносимо неприятное ощущение жжения и покалывания, которое продолжается долгое время после этого; и которое никто, попробовавший его однажды, не будет склонен испытывать во второй раз. При ушибе и нанесении на кожу вскоре после этого образуется волдырь.

Именно благодаря этому свойству *корни*, которые имеют беловатый цвет и каждый размером с мускатный орех, раньше использовались внутрь в медицине как мощное стимулирующее средство и наружно при волдырях. В некоторых частях Франции их используют для отбеливания, исходя из мнения, что из-за своего разъедающего свойства они делают белье белым. Их едкость полностью исчезает при сушке, а в высушенном виде они дают почти безвкусный мучнистый порошок, из которого можно даже делать хлеб. Измельченные корни арума обыкновенного французы превращают в безвредное косметическое средство, которое продается по высокой цене под названием *Cyprus powder*.

В связи с премией, предложенной Обществом поощрения искусств, мануфактур и торговли за открытие метода приготовления крахмала из материалов, не используемых в пищу человеком, миссис Джейн Гиббс из Портленда, что в Дорсетшире, провела эксперимент с корнями арума обыкновенного. Было обнаружено, что из одной щепотки корнеплодов получается около четырех фунтов крахмала весом, и в целом она приготовила около двухсот килограммов крахмала весом. Процесс заключался в очистке корнеплодов и растирании их в ступке с водой: образовавшуюся таким образом кашу процеживали, и после того, как ей давали отстояться, воду сливали, а крахмал оставался на дне.

Говоря об аруме, можно отметить, что цветки некоторых чужеродных видов (*Арум кринитум* и *A. dracunculus*) обладают таким сильным запахом, похожим на запах падали, что даже мясных мух привлекает откладывание в них яиц; и что строение цветков таково, что, когда насекомые пытаются отступить, им мешают находящиеся там вывернутые волоски, которые уничтожаются. Некоторые из видов считаются полезной пищей; один (*Arum esculentum*) широко культивируется для этой цели в Вест-Индии и Южной Америке. Листья этого растения в отварном виде очень ценятся как зелень, а корни употребляют в пищу запеченными или вареными.

235. ЧЕШОК СЛАДКИЙ (*Fagus castanea*, рис. 65) - величественное дерево, которое в диком виде произрастает в некоторых южных и западных частях Англии и отличается копьевидными и заостренными листьями с заостренными зубцами по краю.

Цветки появляются в виде длинных свисающих шипов или гроздей примерно в мае месяце; а плоды, созревающие в сентябре, покрыты оболочкой, защищенной множеством сложных колючек.

Несмотря на известную долговечность дуба, не существует ни одного достоверно подтвержденного примера, подтверждающего возраст дуба, равного возрасту знаменитого чесночного дерева в Тортуре, в Глостершире, которое было известно как пограничный знак во времена правления короля Иоанна. Предполагается, что этому дереву тогда было более 500 лет, то есть его возраст в настоящее время превышает 1100 лет. Диаметр его ствола составляет пятнадцать футов, и он все еще продолжает приносить плоды.

Немногие деревья в наших лесах красивее чесночного ореха. Это правда, что большинство художников предпочитают дуб за его живописную форму; но в пейзажах Сальватора Розы и других знаменитых мастеров чесночные деревья очень бросаются в глаза.

The *Древесина* этого дерева раньше широко использовалась. Из него сделаны балки и стропила многих наших самых древних церквей, и его внешний вид настолько похож на вид дуба, что требуется глаз хорошего знатока, чтобы отличить их друг от друга. Древесина чесночного ореха считается особенно превосходной для изготовления днищ и шестов бочек; говорят, что трубы, сделанные из нее для транспортировки воды под землей, более прочны, чем трубы из вяза или дуба. Для мебели она может быть окрашена так, чтобы чем-то напоминать красное дерево. Жерди для хмеля, шесты для шпалер и глухие изгороди, сделанные из молодых деревьев чеснока, предпочтительнее большинства других.

Большая часть *плодов* чеснока употребляется в пищу беднейшими слоями населения Континента, но особенно в Испании и Италии; а высушенный и измельченный в порошок чеснок является неплохой заменой муки в хлебе и пудингах. Чесночные орехи импортируются в эту страну в значительных количествах как из Франции, так и из Испании, их обжаривают и употребляют в качестве десертов: те, что выращиваются здесь, намного мельче тех, что мы получаем из-за границы. На Континенте их иногда используют для производства крахмала и отбеливания белья.

236. БУК (*Fagus sylvatica*, рис. 64) - *лесное дерево, известное своими волнистыми и несколько овальными листьями и треугольными плодами, состоящими из трех ячеек и заключенными попарно в оболочку, покрытую простыми колючками.*

Во многих частях Англии есть буковые леса, но лучше всего деревья растут на богатых известняковыми почвами. Было замечено, что в этих лесах особенно сухо, и по ним приятно гулять; и в их тени ботаники находят много интересных растений, таких как птичье гнездо (*monotropa*), зимнюю зелень (*pyrola*) и некоторые редкие *орхидеи*. Буковые деревья хорошо переносят обрезку, и их можно приручить для образования высоких живых изгородей, которые более ценны для укрытия, поскольку листья, хотя и увядшие, сохраняются всю зиму, а из искривленных ветвей можно сформировать очень прочную изгородь.

The *Древесина* твердая и хрупкая, и при воздействии воздуха она быстро подвержена гниению. Однако он особенно полезен столярам и токарям. Из него изготавливают плотницкие рубанки, рукоятки инструментов и киянки. Расколотый на тонкие пласты, он используется для изготовления ножен для мечей. Стулья, кровати и другую мебель иногда изготавливают из бука.

Плоды этого дерева, которое называется *бук-мачтовый*, созревают в сентябре и приятны на вкус; но, если их есть в большом количестве, они вызывают головокружение и головные боли. Однако, когда его высушат и измельчат в порошок, из него можно приготовить полезный хлеб. Жители Сцио, одного из Ионических островов, однажды смогли выдержать памятную осаду благодаря буковой мачте, которую поставлял их остров. Иногда этот фрукт обжаривали и использовали как заменитель кофе. Под давлением из него получается сладкое и приятное на вкус *масло*, которое при правильном приготовлении не уступает по качеству лучшему оливковому маслу и имеет то преимущество, что дольше сохраняется, не становясь прогорклым. Буковое масло производится в нескольких частях Франции и используется низшими слоями населения Силезии вместо сливочного масла. Лепешки, которые остаются после отжима масла, являются полезным продуктом питания, а также могут быть с успехом использованы для откорма свиней, домашней птицы и быков.

В некоторых странах *листья* букового дерева собирают осенью, пока они не пострадали от морозов, и используют вместо перин для постелей; говорят, что матрасы, сделанные из них, предпочтительнее матрасов из соломы или мякины.

237. ДУБ (*Quercus robur*, рис. 68) - хорошо известное древесное дерево, произрастающее в этой стране, а также в других странах с умеренным климатом на севере.

Именно этому ценному дереву наш военно-морской флот обязан своим существованием; и без него этот непреодолимый барьер страны не смог бы быть поддержан. *Дубовая древесина*, будучи твердой, крепкой, достаточно гибкой и не очень подверженной раскалыванию, в Европе предпочтительнее всех других пород для постройки военных кораблей. Он также хорошо приспособлен для любых целей сельского и домашнего хозяйства, особенно для изготовления шестов, планок и спиц колес. До появления красного дерева оно очень широко использовалось для изготовления мебели; а в больших особняках было принято даже облицовывать стены комнат *деревянными панелями* или дубовыми панелями.

Это дерево примечательно медлительностью своего роста, большим долголетием и размерами, которых оно достигает. Однако было замечено, что ствол дуба редко увеличивается в диаметре более чем на четырнадцать дюймов за восемьдесят лет. Что касается его размеров, то утверждается, что дуб, принадлежавший лорду Поуису и произраставший в 1764 году в Бромфилд-Вуд, недалеко от Ладлоу, достигал шестидесяти восьми футов в обхвате и двадцати трех футов в высоту, а всего в нем было 1455 футов древесины.

Прежде чем дубовая древесина будет готова к использованию, необходимо очистить деревья от коры и оставить их не срубленными в течение трех-четырех лет, чтобы они могли совершенно высохнуть. Полученная таким образом *кора* широко используется при выделке кож; впоследствии она служит топливом и для создания теплиц для выращивания сосен и некоторых других растений. Вяжущие свойства дубовой коры делают ее полезной в медицинских целях. *Опилки* этого дерева и даже *листья*, хотя и значительно уступают коре, были признаны полезными при дублении. Первый из них является основным растительным продуктом этой страны, который используется при крашении фустяна.

На листьях и почках дуба вследствие прокалывания насекомыми образуются определенные наросты, служащие гнездом для их яиц и жилищем для их будущих детенышей. Они называются *галлами*, и если по достижении определенного состояния их настоять в слабом растворе купороса, они придают ему пурпурный или фиолетовый оттенок; а после извлечения всего красящего вещества они становятся совершенно черными. Значительное количество галлов используется при крашении и для других целей.

Желуди, или семена дуба, обладают вяжущим свойством и имеют горький вкус, и то и другое можно извлечь, замочив их на некоторое время в холодной воде или прокипятив. После этого простого процесса они не становятся невкусными фруктами. У древних бриттов они пользовались большим спросом и даже составляли важную часть их пищи; и нет никаких сомнений в том, что, тщательно приготовленные, высушенные и измельченные в порошок, они могли бы, во времена дефицита, использоваться в качестве замены кукурузного хлеба.

Под давлением из них получают масло, которое можно использовать для ламп; в некоторых частях Континента из них готовят разновидность кофе.

Ветви дуба, а также некоторых других пород деревьев сжигаются для получения *древесного угля*; и примечательно, что свойства древесного угля, из какой бы древесины он ни был изготовлен, почти одинаковы. Одним из самых замечательных из них является то, что он не подвержен разрушению с возрастом. Поэтому у древних было принято обугливать или сжигать снаружи колья или другое дерево, которые должны были быть вбиты в землю или опущены в воду. Древесный уголь может сохраняться без повреждений почти неопределенно долгое время; и в древних гробницах жителей северных стран в наши дни часто находят целые куски древесного угля.

Помимо широкого применения древесного угля в составе пороха, а также для художников и фабрикантов разного рода, в последнее время он со значительным успехом использовался для устранения прогорклого и неприятного запаха машинного масла, с тем чтобы сделать его пригодным для сжигания в комнатных лампах; и в окрестностях Лондона было открыто несколько заводов по производству этого масла. Свежеприготовленный древесный уголь, завернутый в одежду, источающую неприятный запах, эффективно уничтожит его; а сваренный с мясом, начинающим разлагаться, удалит заразу.

Это вещество используется художниками при полировке латунных и медных пластин, для нанесения контуров и многих других целей. При очистке он образует, пожалуй, лучший зубной порошок из всех известных. Способ его очистки заключается в измельчении в порошок, многократной промывке водой, а затем высушивании при сильном нагревании в закрытых емкостях. Этот нагрев удаляет постороннее содержимое, которым он пропитан; но каким бы интенсивным он ни был, если сосуды закрыты, это никоим образом не влияет на качество древесного угля. Пары горящего древесного угля чрезвычайно вредны, и люди, подвергающиеся их воздействию в закрытых помещениях, могут задохнуться в течение очень короткого времени. Лучшее средство - немедленно вывести их на самый сильный поток холодного воздуха, какой только возможен, ослабить всю их одежду и приложить к их ноздрям летучие духи.

238. ПРОБКА - это внешняя кора вида дуба (Quercus suber) , который растет в Испании, Португалии и других южных частях Европы и отличается грибковой текстурой коры; а также вечнозелеными, продолговатыми, несколько овальными листьями, опушенными снизу и волнистыми.

Основные запасы пробки, употребляемой в Европе, поступают из Каталонии в Испании; ее выращивание и приготовление дает жителям этой провинции около 250 000 *литров. per annum.*

При сборе пробки принято разрезать ее ножом на определенных расстояниях в перпендикулярном направлении от верхушек деревьев к основанию; и сделать два поперечных надреза, один у вершины, а другой у основания ствола. Для снятия коры используется изогнутый нож с рукояткой на каждом конце. Иногда ее снимают кусками по всей длине, а иногда и более короткими, делая поперечные надрезы через определенные

промежутки времени. В некоторых случаях делают перпендикулярные и поперечные надрезы, и пробку оставляют на деревьях до тех пор, пока из-за роста новой коры под ней она не станет достаточно рыхлой, чтобы ее можно было удалить рукой.

После того, как кусочки отделены, их замачивают в воде; и, когда они почти высохнут, кладут над огнем с углями, от которых их внешняя поверхность чернеет. Благодаря последней операции они становятся гладкими, и таким образом скрываются все мелкие дефекты: более крупные отверстия и трещины заполняются искусственным нанесением сажи и грязи. Затем куски нагружают грузиками, чтобы они были ровными; и, наконец, их сушат, укладывают штабелями или упаковывают в тюки для экспорта.

Многие способы использования пробки были хорошо известны древним. Его эластичность делает его особенно пригодным для закупорки сосудов различных видов и, таким образом, предотвращает вытекание содержащихся в нем жидкостей или попадание внутрь внешнего воздуха. Обычно считается, что использование пробки для закупорки стеклянных бутылок появилось примерно в пятнадцатом веке. Практика использования этого вещества для изготовления курток, помогающих плавать, очень древняя; и в последнее время оно различными способами применялось для сохранения жизни, когда ей угрожало кораблекрушение. Поплавки сетей, используемых для рыбной ловли, часто изготавливаются из пробки: скрепленные вместе куски образуют буи, которые, плавая на поверхности воды, обеспечивают направление для судов в гаванях, реках и других местах. В некоторых частях Испании принято облицовывать стены домов пробкой, которая не только придает им тепло, но и предотвращает проникновение влаги. Древние египтяне иногда делали из нее гробы. Из-за своей легкости пробку используют для изготовления вставных ножек; а поскольку она непроницаема для воды, ее иногда подкладывают между подошвами обуви, чтобы уберечь от влаги. При сжигании он образует светло-черную субстанцию, известную под названием *испанский черный*.

При разделке пробок для использования используется только широкий, тонкий и острый нож; и, поскольку пробка имеет тенденцию сильно затупляться, ее затачивают на доске одним точильным ударом с каждой стороны после каждого надреза; и, время от времени, на обычном точильном камне. Пробки для бутылок разрезаются по длине коры, и, следовательно, поры располагаются поперек. Затычки и пробки большого размера вырезаются в обратном направлении: таким образом, поры в них направлены вниз, что делает их гораздо более плохими в плане предотвращения проникновения воздуха, чем другие. Обрезки пробки продаются производителям испанского черного вина.

239. *ГРЕЦКИЙ ОРЕХ* - хорошо известный плод в скорлупе, произрастающий на дереве (*Juglans regia*, рис. 69), которое в диком виде произрастает в северных частях Китая и Персии, и имеет крылатые листья; листочков около девяти, крупных, продолговатых, гладких, толстых; и последний со стеблем.

Несмотря на всеобщее восхищение как красотой его листвы, так и превосходством плодов, выращиванию орехового дерева в Англии ни в коем случае не уделяют столько внимания, сколько раньше, когда его *древесина* считалась самой декоративной древесиной, производимой на нашем острове. Он имеет приятные прожилки и отлично полируется, но его цвет гораздо менее насыщенный, чем у красного дерева; и, следовательно, в последнее время, за исключением изготовления ружейных прикладов, оно было полностью вытеснено этим более любимым деревом. Однако на Континенте ореховое дерево по-прежнему пользуется спросом для изготовления мебели различных видов.

The *Плод* грецкого ореха снаружи покрыт толстой и гладкой зеленой шелухой, сок которой окрашивает пальцы в черный цвет. В незрелом состоянии, до образования скорлупы, из целых плодов можно приготовить маринад, а также кетчуп. В медицине считается, что незрелые плоды полезны для уничтожения глистов, и их обычно вводят в виде экстракта.

Грецкие орехи созревают примерно в начале октября; и поскольку они растут гроздьями, обычно на концах ветвей, их принято сбивать длинными палками. Ядро, покрытое жесткой, желтой и горькой кожицей, ценится больше, чем ядро лесного ореха или фундука. При надавливании из него получается сладкое масло, количество которого составляет примерно половину веса ядра.

Существует несколько разновидностей грецкого ореха, которые хорошо известны тем, кто выращивает это дерево.

240. *ОРЕХ ГИКОРИ (Juglans alba) - североамериканский вид грецкого ореха, скорлупа которого очень твердая, не раскалывается на части, как у грецкого ореха, и имеет более гладкий и светлый цвет, чем у этого.*

Его косточки сладкие, с приятным вкусом и содержат значительное количество масла.

241. *ЛЕЩИНА и ФУНДУК - хорошо известные плоды: первый - кустарника (Corylus avellana, рис. 67) , растущего в живых изгородях и зарослях, а второй - несколько похожего кустарника, выращиваемого в садах и огородах.*

Каждый из этих видов *орехов* пользуется большим уважением, но особенно последний; вкус его ядер очень вкусный. Однако они трудно перевариваются и, если их употреблять в большом количестве, иногда вызывают очень неприятные последствия. Масло, получаемое из лещины под давлением, по вкусу немногим уступает миндальному, и под названием *ореховое масл* часто используется художниками. Химики используют его в качестве основы искусственно приготовленных ароматических масел, потому что оно легко смешивается с запахами и сохраняет их. Это масло считается полезным при постоянном кашле.

Если орехи поместить в глиняные горшки и хорошо закрыть, а затем зарыть на глубину восемнадцати дюймов или двух футов в землю, они могут сохраниться целыми всю зиму.

Во многих частях страны *орешник* сажают в перелесках и рядах живых изгородей для различных полезных целей; но особенно для того, чтобы его периодически срубали на древесный уголь, для шестов, удочек и т.д. Будучи чрезвычайно жесткими и гибкими, ветви орешника используются для изготовления заграждений, ящиков, плетней или лент, а также пружин для крепления соломенной крыши. Из них делают перекладыны, ручки для сельскохозяйственных орудий, а после раскалывания сгибают в кольца для бочек. Древесный уголь, изготовленный из орешника, пользуется большим спросом в кузницах; и, будучи приготовленным определенным образом, используется художниками и граверами для нанесения их контуров.

В странах, где дрожжей не хватает, нет ничего необычного в том, что тонкие веточки этого кустарника неплотно переплетают вместе и замачивают их в пивных дрожжах во время брожения. Затем их подвешивают для просушки, а при следующем заваривании кладут в сусло вместо дрожжей. *The Корни are used by cabinet makers for veneering: and, in Italy, the chips* лещины иногда кладут в мутное вино с целью придания ему блеска.,,

242. ГРАБ (*Carpinus betulus*, рис. 73) - лесное дерево, достигающее высоты шестидесяти-семидесяти футов, но редко превышающее пятнадцать-восемнадцать дюймов в диаметре, имеет гладкую белую кору, отмеченную серыми пятнами, и листья около трех дюймов длиной и двух шириной, овальные, заостренные и зазубренные.

Как древесное дерево граб более почитаем на континенте, чем в нашей стране. Он легко растет на жестких почвах, особенно на склонах холмов, и легко пересаживается. *Древесина*, белая, твердая и прочная, используется токарями; из нее изготавливают шестеренки для мельничных кругов, винтовых прессов, головы жуков, ручки рабочих инструментов и другие инструменты и механизмы, в которых требуется большая прочность. В качестве топлива она предпочтительнее, из-за своей более легкой воспламеняемости, большинства других видов древесины. *Внутренняя кора* используется в некоторых странах для окрашивания в желтый цвет.

Поскольку листва граба была пышной и позволяла без повреждений подстригаться в любую из тех форм, которых требовал старофранцузский садовый стиль, это дерево раньше сажали в Англии гораздо чаще, чем в настоящее время. Он сохраняет большую часть своих увядших листьев в течение зимы; и, если его правильно посадить в качестве живой изгороди, он образует отличную изгородь. Немецкий земледелец, когда он возводит изгородь из граба, возводит земляной бруствер с канавами по обе стороны и сажает свои растения (которые он выращивает слоями) таким образом, чтобы каждые два растения могли пересекаться друг с другом в форме Андреевского креста. В той части, где растения пересекаются, он соскребает кору и плотно пригибает их вместе с соломой. В результате этой операции два растения соединяются в своего рода неразрывный узел и выталкивают из места соединения горизонтальные наклонные побеги, которые образуют живой частокол или *шево де фриз*; так что такую защиту можно назвать сельским укреплением. Эти живые изгороди, которые ежегодно и тщательно подстригаются, через несколько лет станут непроницаемыми со всех сторон. В Германии нет ничего необычного в том, что большие дороги охраняются таким

образом на протяжении многих миль; и большая выгода могла бы быть получена от применения того же плана во многих частях нашего собственного королевства.

243. *ПЛАТАН ВОСТОЧНЫЙ* (*Platanus orientalis*, рис. 71) отличается широкими листьями, каждый примерно из пяти основных отделов, которые подразделяются на более мелкие.

Древние греки и римляне высоко ценили платан из-за его приятной тени; и последние были в большом восторге, приручив его таким образом, чтобы он позволял им сидеть под его ветвями. Везде, где они строили свои великолепные колледжи для упражнений молодежи в гимнастических искусствах, таких как верховая езда, борьба, бег, прыжки, метание диска и т.д., а также там, где самые серьезные философы встречались, чтобы беседовать друг с другом и совершенствовать свои знания, они сажали аллеи и аллеи из платанов для освежения и тени.

Хотя сейчас платан часто высаживают в парках и увеселительных зонах, во многих случаях ему отдают предпочтение ([122](#)). Платан, хотя и произрастает в Азии и южных частях Европы, очень вынослив, быстро растет и будет процветать на любой обычной почве и в любом виде.

Его *древесина* в определенном возрасте становится сильно прожиленной; и, следовательно, ценна для многих видов домашней мебели, но особенно для столов.

244. *КАПУСТНОЕ ДЕРЕВО* (*Areca oleracea*) - американский вид пальмы, достигающий высоты ста футов и выше и лишенный листьев на расстоянии нескольких футов от вершины. Листья, иногда около двадцати футов длиной, крылатые, а листочки цельные.

Общая элегантность этого дерева такова, что его часто называют королевой лесов. Его плоды, которые растут гроздьями сверху, представляют собой продолговатую и тупую ягоду голубовато-фиолетового цвета и размером примерно с оливку. Оболочки цветков и цветочные листья, когда они только развиваются, свернуты друг вокруг друга, заключены в тонкую, зеленую и губчатую кору, восемь или девять дюймов в окружности, и составляют ту часть, которая называется *капустой*. Это белое блюдо, и в отварном виде оно считается большим деликатесом. Его также едят сырым в виде салата и обжаривают с маслом; говорят, что по вкусу оно напоминает артишок. Из этой части также часто готовят маринад с уксусом и специями.

Нам сообщают, что капустное дерево было впервые завезено на Ямайку адмиралом Ноулзом, когда тот был губернатором этого острова; и что с тех пор его выращивают там с большим вниманием. Но его сажают главным образом ради его красоты, поскольку он считается слишком ценным, чтобы его часто срубали ради небольшой порции пищи, которую он таким образом дает, каким бы вкусным он ни был.

В листьях этого дерева содержится нитевидное вещество, которое иногда прядут, как пеньку, и из него делают различные виды веревок. Углубления, или канавки, образованные

широкой частью ножек листьев, используются неграми в качестве колыбелей для своих детей; а на внутренней стороне очень молодых ножек имеются нежные пленки, которые при высушивании могут превращаться в бумагу. *Стволы*, очищенные от сердцевины, служат водопроводными трубами и желобами. Из *сердцевины* делают разновидность саго; в этой сердцевине после того, как деревья срублены, разводят крупных гусениц, которых жители некоторых островов Вест-Индии употребляют в пищу как большой деликатес.

245. *КАТЕХУ, АРЕКА, или ОРЕХ БЕТЕЛЯ (Areca catechu), - разновидность пальмы, произрастающая в Ост-Индии.*

Обычно его высота составляет от тридцати до сорока футов, а ствол - шесть или восемь дюймов в диаметре. Листья, растущие на верхушке, крылатые, с загнутыми назад листочками; плод - мясистая ягода с тонкой кожицей, содержащая орешек около дюйма длиной и округло-конической формы.

The Ядро ореха арека, покрытое тонкой, гладкой и желтоватой скорлупой, чем-то напоминает мускатный орех, но содержит в центре белое, мягкое, сероватое и почти жидкое вещество, которое становится твердым по мере созревания ореха. Этот фрукт широко используется индийцами, которые нарезают его ломтиками, смешивают с другими веществами, заворачивают в листья бетеля ([22](#)) и жуют его примерно так же, как простые жители нашей страны жуют табак. Потребление этих орехов в Индии практически не поддается подсчету. Они являются предметом значительной торговли от порта к порту, а также из Индии в Китай, но их редко ввозят в Англию, хотя они могли бы быть использованы в некоторых наших мануфактурах.

Предполагалось, что препарат под названием *катеху*, а ранее *терра японская*, представляет собой экстракт, приготовленный из вышеупомянутых орехов; но теперь установлено, что он производится из древесины одного из видов мимозы.

МОНАДЕЛЬФИЯ.

246. *ПИХТА ОБЫКНОВЕННАЯ (Pinus sylvestris), получившая свое название от произрастания в диком виде в разных частях Шотландии, отличается от других деревьев того же семейства тем, что у нее тонкие и несколько излобидные листья, расположенные парами; ее шишки или семенные сосуды несколько яйцевидной формы, в основном парами, такие же длинные, как листья, а чешуя тупая.*

Это полезное дерево пышно цветет на северной и северо-восточной склонах холмов, на бедной песчаной почве, особенно там, где она смешана с суглинком. Если его посадить среди камней или на болотах, он редко достигает больших размеров; на черноземе он заболевает, а на меловой почве часто чахнет и погибает.

Его *древесина* под названием *deal* используется для изготовления деревянных изделий в домах; для стропил, полов, дверей, оконных рам, столов, ящиков и других целей, слишком разнообразных, чтобы их можно было перечислить. Фрегаты и другие корабли больших размеров иногда строились из дерева, но они ни в коем случае не так долговечны, как суда, построенные из дуба. Большая часть продукции, которую мы используем, импортируется из Норвегии и других северных частей Европы. То, что от Christiana, которое называется

желтое дело или *красное дело*, часто привозят в виде досок, но чаще всего в виде досок, каждая шириной около десяти с половиной дюймов. Древесина таких деревьев, которые выращиваются в Англии, не уступает зарубежной древесине по весу и прочности, но ее зерно, как правило, более грубое.

The *Наружную кору* ели можно использовать для дубления кожи; говорят, что в северных частях Европы из мягкой, белой и волокнистой *внутренней коры* во времена дефицита делают что-то вроде хлеба. Для этого его подсушивают на огне, измельчают в порошок, замешивают с водой и небольшой порцией кукурузной муки в лепешки и выпекают в духовке. Норвежские дети очень любят свежую кору, которую весной года либо сбивают ножом, либо натирают рашпилем.

Скипидар обыкновенный - это смолистый сок, главным образом пихты обыкновенной, получаемый путем просверливания отверстий в стволах деревьев ранней весной и размещения под ними сосудов для его получения. Он коричневого цвета, с сильным запахом и неприятным вкусом. При перегонке скипидара получают эфирное масло, называемое *скипидарным маслом*, которое обладает чрезвычайно острым вкусом. Когда перегонку продолжают до полного высыхания, оставшееся вещество известно под названием *обыкновенная смола* или *канифоль*; но если к ней примешать воду, пока она еще жидкая, и ввести ее путем сильного перемешивания, образуется вещество, называемое *желтая смола*.

Обычный скипидар в основном используется в качестве ингредиента штукатурок, используемых кузнецами. Масло иногда используется в медицине, и в последнее время его считают эффективным при глистах. Он широко используется художниками для придания своим краскам большей текучести, а также в составе различных видов лака, используемого в производстве напольных покрытий, зонтиков и других изделий. Ядовитый спирт, называемый джином, раньше сдабривали ягодами можжевельника; но поскольку они теперь слишком дороги, для той же цели применяется скипидарное масло, вкус которого в некоторой степени напоминает вкус можжевельника, и таким образом потребляется значительное количество скипидара. Обычная смола используется в штукатурках, для которых ее высокая адгезия делает ее особенно применимой. Он также имеет большое значение в искусстве; музыканты натирают им смычки и струны скрипок, чтобы удалить скопившиеся на них жирные частицы, а также противодействовать воздействию влаги. Желтая смола используется в пластырях и для других целей в медицине.

Смолу получают из корней и обрезков ели, разрезая их на заготовки, укладывая их надлежащим образом в специально подготовленные ямы или печи, частично покрывая их и поджигая. Во время обжига черное и густое вещество, которое является смолой, опускается на дно и поступает оттуда в сосуды, которые предназначены для его приема и из которых затем разливается в бочки для продажи.

Деготь - это очень полезный материал на производстве и для различных экономических целей. Его часто используют для смазывания такелажа и других внешних частей судов, чтобы предотвратить их повреждение влагой. Его использовали в медицине как внутрь, так и наружно; и в частности, *дегтярная вода*, или вода, пропитанная дегтем, была несколько лет назад популярным средством при различных заболеваниях, но ее достоинства слишком превозносились. Хотя в этой стране производится значительное количество смолы, этого недостаточно для удовлетворения спроса; следовательно, мы каждый год импортируем ее в больших количествах из России, Швеции, Америки и других стран.

Смолу обычно получают путем смешивания крупной твердой смолы и равного количества дегтя; или, как утверждают некоторые авторы, путем кипячения дегтя с определенным количеством воды, пока он не станет настолько густым, что при охлаждении образует твердую черную массу.

Древние широко использовали смолу для придания вкуса и аромата своим винам. У нас он имеет широкое применение в механике и на многочисленных производствах; но основной спрос на него приходится на судостроение, для заделки стыков и щелей досок и бревен, а также для других целей. При смешивании с определенным количеством масла и сала из него получается *воск для изготовления обуви*; а в сочетании с китовым жиром образуется *каретный жир*, или вещество, которым смазывают колеса экипажей. Лучшая смола импортируется из Швеции и Норвегии: она имеет глянцево-черный цвет, идеально сухая и очень хрупкая.

Ламповая сажа - это сажа, образующаяся при сжигании отбросов и более грубых частей смолы в печах, сконструированных для этой цели. Дым подается по трубкам в коробки, каждая из которых покрыта полотном и имеет форму конуса. На это полотно наносится сажа, и время от времени его сбивают в ящики, а затем упаковывают в бочки для продажи. Это вещество используется при печати и окрашивании; и получило свое название от ранее принятой практики его изготовления с помощью ламп.

247. *СОСНА ВЕЙМУТОВАЯ* отличается главным образом тем, что ее листья растут по пять штук, а шишки гладкие, цилиндрические и длиннее листьев.

Этот вид ели в диком виде произрастает в Северной Америке и хорошо приживается на плодородных землях в Англии. Его *древесина* белая, с более открытой структурой, чем у пихты обыкновенной, и не такая тяжелая. В Америке он в основном используется для изготовления мачт кораблей, для которых он специально рассчитан по своей прочности.

248. *ЕЛЬ-ПИХТА* (*Pinus abies*), родом из Норвегии и других северных частей Европы, известна своими короткими четырехгранными листьями, растущими поодиночке и окружающими ветви; шишки у нее цилиндрические, чешуйки несколько квадратные, сплюснутые и зазубренные наверху

The *Древесина* ели - это то, что английские плотники обычно называют *white deal*. Он считается следующим по ценности после того, который получают из пихты обыкновенной; и примечателен тем, что у него мало сучков. Благодаря своей легкости он особенно подходит для упаковочных ящиков и музыкальных инструментов.

Из надрезов, сделанных в стволе ели, сочится тонкий и прозрачный *скипидар*, который после кипячения в воде и процеживания через льняную ткань приобретает несколько плотную консистенцию и красновато-коричневый цвет; его называют *бордовой смолой*. Он используется в качестве ингредиента в нескольких видах мазей и пластырей и производится в основном в Саксонии.

Продукт под названием *еловая эссенция*, который используется при приготовлении елового пива, готовится из ветвей этого дерева и ветвей близкородственного ему вида, произрастающего в Америке.

249. *ЛИСТВЕННИЦА (Pinus laryx), произрастающая в Альпах и горах Германии, представляет собой разновидность ели, листья которой собраны в пучки, а шишки продолговатые и несколько овальной формы, края чешуек отогнуты назад и зазубрены.*

Выращивание лиственницы в последнее время широко рекомендуется для внедрения в нашей стране из-за ценности ее *древесины*, которая по прочности и долговечности не уступает большинству видов древесины. Он хорошо рассчитан для мачт и каркаса судов, поскольку способен выдерживать гораздо большее давление даже, чем дуб. Для изделий из дерева, постоянно погруженных в воду, он специально рассчитан, поскольку в таких ситуациях, как утверждает, он становится почти таким же твердым, как камень. В Петербурге древесина лиственницы используется только для судостроения. В Архангельске из него строят линейные корабли, и обычно они служат около пятнадцати лет; хотя предполагается, что в более мягком климате они прослужили бы гораздо дольше.

Для ворот, ограждений и подобных работ, подверженных превратностям погоды, они превосходно пригодны в эксплуатации; а для настила полов и других внутренних целей, по крайней мере, столь же долговечны. Говорят, что здания, построенные из древесины лиственницы, сохраняют свою прочность в течение 200 лет; и в некоторых старых дворцах Венеции до сих пор сохранились балки из лиственницы, которые так же прочны, как и тогда, когда они были установлены впервые. Но сама горючесть этой древесины делает ее нежелательной для такого использования. Ни из одной известной нам древесины не делают более прочных опор для бочек, чем из лиственницы; и, по мнению многих людей, она еще более ценна тем, что улучшает вкус содержащегося в ней вина. Древесина нежного цвета, мало чем отличающаяся от кедра, используемого для карандашей с черным грифелем, но почти вся узловатая.

Из *внутренней коры* лиственницы русские изготавливают мягкие и изысканные белые перчатки. Ствол, если постучать по нему между мартом и сентябрем, дает чрезвычайно чистый скипидар, который называется *венецианским скипидаром*; и он широко используется в медицине. Обычно он более жидкий, чем любой другой вид скипидара, и прозрачного, беловатого или желтоватого цвета. Препарат с таким названием, который обычно продается в магазинах, сейчас импортируется из Новой Англии, но раньше его привозили из Венеции. Коричневое клейкое вещество, известное в России под названием *оренбургская камедь*, получают любопытным способом из сока дерева. На крупных ветвях лиственницы образуются мелкие сладковатые крупинки, чем-то напоминающие сахар; их часто заменяют лекарством, называемым манной ([275](#)).

Выращивание лиственницы впервые было введено в Великобритании в конце семнадцатого века. Деревья будут расти практически на любой почве, и подходящее время года для их рубки - июль месяц. Однако в этой стране они редко достигают больших размеров; говорят, что примерно к сорока годам они разлагаются и покрываются мхом.

250. КИПАРИС (*Cupressus sempervirens*) - вечнозеленое растение темного цвета, родом из Леванта, листья которого чрезвычайно мелкие и полностью покрывают все тонкие ветви, плотно прилегая к ним, придавая им несколько четырехугольную форму.

У некоторых деревьев ветви постепенно уменьшаются в длине снизу вверх таким образом, что образуют почти пирамидальную форму.

Во многих старых садах этой страны до сих пор можно встретить кипарисы, но их обычно мрачный вид привел к тому, что в последние годы ими стали пренебрегать. Однако они очень ценны из-за своей *древесины*, которая твердая, плотная и долговечная, бледного или красноватого цвета, с глубокими прожилками и приятным запахом. Плиний сообщает нам, что двери знаменитого храма Дианы в Эфесе были сделаны из кипарисового дерева, и что, хотя на момент написания им было 400 лет, они казались почти такими же свежими, как новые. Действительно, это дерево было настолько почитаемо древними, что из него было сделано изображение Юпитера в капитолии. Утверждается, что ворота церкви Святого Петра в Риме были из кипариса и простояли более 1000 лет, со времен императора Константина до правления папы Евгения Четвертого, когда вместо них были возведены ворота из меди. Поскольку эта древесина, в дополнение к другим своим качествам, хорошо поддается полировке и не подвержена нападениям насекомых, раньше ее очень ценили для изготовления корпусной мебели. Греки во времена Фукидида использовали его для изготовления гробов выдающихся воинов; и многие сундуки, в которых хранятся египетские мумии, сделаны из него. Последние представляют собой весьма убедительное доказательство его почти неподкупной природы.

Название этого дерева происходит от названия острова Кипр в Средиземном море, где оно до сих пор растет в большом изобилии. Из-за своего мрачного оттенка древние посвятили его Плутону и использовали на похоронах выдающихся людей. Плиний утверждает, что в его время было принято класть ветви кипариса перед домами, в которых лежали мертвые люди.

251. МАНИОКА, или КАССАДА (*Jatropha manihot*) - южноамериканский кустарник, около трех футов высотой, с широкими, блестящими листьями несколько ручной формы и красивыми белыми и розовыми цветами.

Весьма примечательно, что *корни* маниоки, если их употреблять в сыром виде, являются смертельным ядом как для человека, так и для животных, а при термической обработке из них получается безопасная и ценная пища, которой, действительно, почти полностью питаются многие индейцы и европейские обитатели Южной Америки. Корни - единственные съедобные части растения. Их, белых, мягких и мучнистых, от одного до двух футов в длину и пяти или шести дюймов в окружности, в определенное время года выкапывают из земли, моют, очищают от кожуры и измельчают в кашу. Сок, или ядовитую часть, отжимают и осторожно выбрасывают; так как крупный рогатый скот и

другие животные, случайно выпившие его, почти мгновенно погибают. Из оставшейся после прессования муки формуют тонкие круглые лепешки и выпекают. Для европейца, привыкшего к другому хлебу, они, хотя и сладковатые, но не неприятные, имеют пресный вкус. Если поместить маниоковый хлеб в герметичную посуду и сохранить от нападения насекомых, он может храниться в течение нескольких месяцев без повреждений.

У туземцев Южной Америки нет ничего необычного в том, что они смешивают для разогрева большое количество лепешек из маниоки, после чего замачивают их в воде, что вызывает быстрое брожение; и из полученного таким образом ликера делают очень острый и неприятный, но опьяняющий напиток, который не портится дольше двадцати четырех часов.

Из чистой муки маниоки образуется вещество под названием *тапиока*, которое часто импортируется в эту страну и используется для приготовления желе, пудингов и других кулинарных целей. Его готовят из волокнистой части корней, беря небольшое количество мякоти после извлечения сока и разминая ее в руках до образования густой белой сметаны на поверхности. Отделенный и промытый в воде, он постепенно оседает на дно. После того, как вода слита, оставшуюся влагу тушат на медленном огне, постоянно помешивая субстанцию, пока, наконец, она не превратится в крупинки размером с саго (266). При хранении они становятся твердыми и являются самой чистой и полезной частью маниоки.

Корни другого вида этого кустарника, называемого *сладкой маниокой*, обычно едят с маслом и только после обжаривания в горячей золе. По вкусу они во многом напоминают чесночные орехи и являются приятным и питательным блюдом.

252. *САЛЬНОЕ ДЕРЕВО* (*Croton sebiferum*) родом из Китая и по форме несколько напоминает вишневое дерево, но имеет блестящие яйцевидные и заостренные листья, которые образуют пучки на концах ветвей.

The Плод этого дерева, из которого китайцы получают что-то вроде жира для изготовления свечей, покрыт шелухой, мало чем отличающейся от шелухи чесночного ореха, и состоит из трех круглых белых зернышек. Вся необходимая подготовка заключается в том, чтобы растопить эти ядра, добавив немного масла, чтобы сделать их мягче и податливее, чем они были бы в противном случае. Свечи, изготовленные из этого вещества, очень белые, но иногда их окрашивают, добавляя немного киновари. Они более твердые, чем свечи из сала, но не равны по качеству свечам из воска или спермацета. Используемые фитили сделаны не из хлопка, как у нас, а из маленьких стержней из легкого сухого дерева с вплетенной в них сердцевинной тростника.

253. *ИНДИЙСКИЙ КАУЧУК*, или *КАУЧУКОНОС*, представляет собой высушенный сок большого и сильно разветвленного дерева (*Siphonia elastica*, рис. 60), произрастающего в Гвиане и других частях Южной Америки.

У этого дерева листья несколько овальной формы, цельные, с прожилками, гладкие, расположены по трое и на длинных ножках.

Цветки мелкие, собраны в пучки на концах ветвей, а плоды треугольные.

Об этом очень необычном природном продукте стало известно в Европе примерно в 1736 году. Его получают, делая надрезы на коре дерева, главным образом в сырую погоду. Из образовавшихся таким образом ран обильно вытекает сок. Он молочно-белого цвета и подается с помощью трубки или листа, обмазанного глиной, в сосуд, предназначенный для его приема. Некоторые авторы утверждают, что при простом воздействии воздуха он постепенно затвердевает; а другие, что для этого он проходит определенный процесс, который индийцы хранят в глубокой тайне. Обычно его привозят в Европу в форме грушевидных бутылок, которые формуют путем растекания сока по глиняной форме. Их подвергают воздействию густого дыма или огня до тех пор, пока они не станут настолько сухими, что не будут прилипать к пальцам; а затем с помощью определенных инструментов из железа или дерева их снаружи украшают различными фигурами. После этого глину с внутренней стороны смачивают водой и вынимают.

Индийский каучук отличается гибкостью и эластичностью, которые он приобретает при достижении твердого состояния, а также многочисленными полезными целями, для которых его можно применять. Индейцы иногда делают из него сапоги, непроницаемые для воды, которые при копчении приобретают вид кожи. Из него делают бутылки, к горлышкам которых крепятся полые язычки, через которые содержащийся в них ликер можно разбрызгивать по своему усмотрению. Один из них, наполненный водой, всегда преподносят каждому из гостей на их развлечениях. Из этого вещества также изготавливаются факелы, которые дают очень яркий свет; и говорят, что факел из индийской резины диаметром в полтора дюйма и длиной в два фута будет гореть двенадцать часов. Жители Кито готовят разновидность клеенки из затвердевшего сока этого дерева.

Основные области применения, для которых мы применяем индийский каучук, - это стирание следов свинцовой сажи; изготовление гибких шприцев, трубок и других инструментов, используемых хирургами и химиками; и нанесение лака для воздушных шаров с помощью скипидара или льняного масла.

Были проведены различные эксперименты по растворению этого вещества, чтобы оно могло принять свое естественное эластичное состояние при любой величине, которая может потребоваться. Это было осуществлено с помощью эфира, но этот процесс слишком дорог для обычного использования. Простой способ сформировать из него трубочки - расколоть кусок тростника и вложить между кусочками полоску китового уса. Если индийский каучук нарезать полосками и плотно обмотать вокруг трости, а затем приложить тепло кипящей воды, все это соединится в один кусок или трубочку, от которой можно будет легко отделить сначала китовый ус, а затем и трость.

Было доказано, что ткань всех видов можно сделать непроницаемой для воды, если пропитать ее свежим соком индийского каучукового дерева; и что ботинки, перчатки и другие изделия, изготовленные из ткани, полученной таким образом, можно соединять без пришивания, а только смочив края соком. Они не только более долговечны, но и лучше сохраняют форму, чем те, которые сделаны из сока без каких-либо связующих веществ.

Недавно было установлено, что на острове принца Уэльского, а также на Суматре растут деревья совершенно иного класса и порядка, чем описанные выше, которые дают сок, подобный этому, и пригодный для всех тех же целей.

254. *КЛЕЩЕВИННОЕ РАСТЕНИЕ* (*Ricinus palma christi*) произрастает как в *Ост*-, так и в *Вест-Индии* и имеет стебель высотой от пяти до пятнадцати-шестнадцати футов и большие голубовато-зеленые листья, разделенные на семь долей, зазубренные и заостренные, ножки длинные и вставлены в диск.

Цветки образуются в виде заканчивающегося шипа, а семенные сосуды покрыты шипиками и содержат каждое по три плоских продолговатых семени.

Именно семенам этого растения мы обязаны препаратом под названием *касторовое масло*. Иногда его получают путем прессования семян таким же образом, как это практикуется в отношении миндального масла ([152](#)). Но способ, принятый в основном в Вест-Индии, откуда мы его в основном импортируем, заключается в том, что сначала очищают семена от шелухи или стручков, а затем толкут их в ступке; затем их завязывают в полотняные мешочки и варят в воде до тех пор, пока содержащееся в них масло не всплывет на поверхность; его тщательно снимают, процеживают, чтобы освободить от любых случайных примесей, и разливают по бутылкам для использования. Масло, полученное кипячением, считается более мягким, чем масло, полученное под давлением, но оно быстрее прогоркает. Самое мягкое и отборное из ямайских касторовых масел прозрачное, почти бесцветное и имеет едва ли больший вкус или запах, чем хорошее оливковое масло.

Применение касторового масла в медицине хорошо известно.

Растение достаточно выносливое для выращивания и созревания семян в открытом грунте садов на юге Англии.

КЛАСС XXII.—ДИАГНОСТИКА.

ДИАНДРИЯ.

255. *ИВА, ИВА или ИВНЯК*. — Из этого очень обширного племени почти пятьдесят различных видов были обнаружены на нашем собственном острове. Тонкие ветви многих из них используются в полезных целях, но особенно для изготовления корзин, птичьих клеток и так называемых плетеных изделий; пружин для крепления соломенной крыши, колес или ловушек для ловли омаров и угрей; обручей и ящиков. *Древесина* используется для изготовления ручек топоров, зубцов, лопат и других сельских орудий труда; а также снабжает сапожников разделочными и точильными досками, на которых они режут кожу и затачивают края своих ножей.

Поскольку ивы обычно растут во влажных условиях, некоторые из их видов высаживают с целью предотвращения размыва берегов рек и ручьев наводнениями.

The *Кора* некоторых видов ивы эффективно использовалась в качестве заменителя перуанской коры для лечения перемежающихся лихорадок. Он также считался полезным при дублении кожи; и, в сочетании с ольхой, для придания глубокого черного цвета при крашении льна.

Из коры других пород можно изготавливать бумагу. В 1788 году мистер Гривз из Милбанка, недалеко от Уоррингтона, Ланкашир, изготовил пятнадцать пачек грубой бумаги из коры увядших веточек, смешанной с небольшим количеством крапивы. Последние, однако, как он впоследствии обнаружил, лучше было бы исключить, поскольку в них содержалось древесное вещество, которое плохо сочетается с другими овощами. Бумага, которую он изготавливал, была значительно дешевле бумаги такого же размера и толщины, изготовленной из веревок; и было обнаружено, что картон для книжных обложек, изготовленный из древесной коры, был бы намного дешевле аналогичного картона, изготовленного из веревок. Процесс изготовления этой бумаги и картона был следующим: кора сдиралась с веточек в сентябре, в то время, когда их обычно срезают для изготовления белых корзиночек; затем ее измельчали, как лен или коноплю, и сушили на солнце, что придавало ей вид коричневой конопли; но поскольку это сопряжено со значительными трудностями, другие части коры сушили вместе с листьями, когда их сдирали с веточек, и затем отправляли на бумажную фабрику.

Цветущие ветви одного из видов, *обыкновенной желтоватой (Salix cineria)*, называются пальмами, и их собирают дети во многих частях Англии в вербное воскресенье.

ТРИАНДРИЯ.

256. *МУСКАТНЫЕ ОРЕХИ* - это ядра фруктов, выращиваемых на нескольких островах *Ост-Индии*.

Каждый из них окружен специей, называемой мускатный орех, а снаружи покрыт кожурой толщиной около полудюйма, которая чем-то напоминает маленький персик (рис. 80).

Мускатное дерево (Myristica aromatica) мало чем отличается от нашей вишни как по росту, так и по размеру. Листья у него почти овальные, но заостренные, волнистые, с косыми нервюрами, ярко-зеленого цвета сверху и беловатого снизу. Цветки мелкие, висят на тонких стеблях.

Когда этот фрукт почти созрел, шелуха на конце раскрывается, обнажая сетку алого муската. Под мускатным орехом находится черная скорлупа, примерно такая же толстая, как у фундука, и очень твердая; в ней содержится мускатный орех.

Сбор *мускатных орехов* осуществляется людьми, которые с этой целью взбираются на деревья и привязывают к ним ветки длинными крючьями. Шелуху снимают в лесу, а оставшуюся часть плода с окружающей его мякотью забирают домой. После того как мускатный орех будет аккуратно очищен маленьким ножом, орехи, которые все еще покрыты древесной скорлупой, сушат сначала на солнце, а затем на каркасе из расщепленного бамбука, поставленном на медленный огонь, пока при встряхивании не станет слышно, как ядра гремят внутри скорлупы. Теперь они легко разлетаются на кусочки, когда их взбивают маленькими палочками; а мускатные орехи, после того как их вынимают, вымачивают в морской воде и лайме, а затем в большом количестве бросают вместе для нагревания, при котором разрушается их вегетативный принцип. Мускатные орехи окончательно сортируются по упаковкам в соответствии с их качеством и упаковываются в пакеты для продажи и экспорта.

Мускатный орех, проданный на распродажах Ост-Индской компании в 1804 году, весил 117 936 фунтов, а производство составило 54 733 л. без учета пошлин. Этот вид специи издавна использовался как в кулинарных, так и в лечебных целях. В мускатных орехах, разведенных водой, содержится большое количество эфирного масла, которое по вкусу напоминает саму пряность. При нагревании и прессовании из них получается значительное количество прозрачного желтого масла. В магазинах продается густое и ароматное масло, которое, хотя и называется *мускатным маслом*, на самом деле отжимается из мускатного ореха. Лучшее масло, соответствующее этому описанию, импортируется из Ост-Индии в каменных кувшинах. *Масло мускатных орехов* изготавливается главным образом из незрелых плодов, которые непригодны для европейского рынка.

Мускатный орех, или оболочка мускатного ореха, которая находится между внешней оболочкой и скорлупой, представляет собой маслянистую оболочку, сначала светло-красного, а затем, при высыхании, желтоватого цвета, как мы это видим. После того как его вынимают из скорлупы, его выставляют на солнце, затем смачивают морской водой и, наконец, высушивают настолько, чтобы можно было упаковать в тюки для вывоза. В них он плотно спрессовывается, благодаря чему сохраняются его аромат и особые качества. Мускатный орех подлежит изъятию, если ввозится в упаковках весом менее 300 фунтов. Обычно мы видим его в виде чешуек, каждая длиной около дюйма и представляющих собой большое разнообразие разветвлений. Эта пряность обладает очень ароматным и приятным запахом и, для большинства людей, приятным, хотя и несколько резковатым вкусом. Он обладает почти всеми свойствами мускатного ореха, но с меньшей терпкостью; и, подобно этому, используется многими способами, как в кулинарии, так и в медицине.

На острове Банда иногда принято отваривать *целые плоды* мускатного дерева, а затем консервировать их в сиропе, а также мариновать в уксусе с пряностями почти так же, как мы маринуем грецкие орехи. В некоторых частях Востока жители сохраняют *наружную оболочку* мускатного ореха в качестве сладости или употребляют его в тушеном виде с другими продуктами.

257. *ФИНИК* - это плод, по форме напоминающий крупный желудь, снаружи покрытый желтоватой оболочкой, которая содержит тонкую, мягкую и сладковатую мякоть, а в центре - продолговатую твердую косточку.

Деревья (Phoenix dactylifera), производящие этот фрукт, растут главным образом на берегах Средиземного моря, достигают сорока футов в высоту и выше, имеют прямой ствол, отмеченный по всей длине выступами и заканчивающийся на вершине гроздью крылатых листьев или ветвей, каждая длиной восемь или девять футов.

Выращиванию финика тщательно следят на африканском побережье Средиземного моря; в нескольких частях Персии, Аравии и даже в Испании. Последняя страна, однако, недостаточно теплая, чтобы плоды созревали в совершенстве без постоянного труда земледельца. Он обязан время от времени взбираться на деревья, чтобы осмотреть цветы и повернуть их лицом к солнцу. В основном это делается весной, а в августе требуется другая, гораздо более опасная операция, а именно: связать все ветки в один пучок и накрыть их сверху веником. Чтобы сделать эту связку, нанятый человек должен как бы перепрыгнуть через гибкие ветви, чтобы обвязать и соединить их веревкой. Закончив эту операцию, он прикрепляет лестницу к подножию дерева, на которое встает, чтобы сделать вторую перевязь; затем он прикрепляет свою лестницу ко второй перевязи, поднимается и обвязывает верхушку третьим шнуром. Собрав свой узел, он бросает инструменты, заменяет лестницу ступенью, противоположной первой, и спускается, от ремешка к ремешку, к стволу дерева, по которому соскальзывает на дно.

У африканцев и египтян финик является основным продуктом питания и, как таковой, считается полезным и питательным. Его название - это слово, образованное от *dacte* или *dactylus*, обозначающее палец, из-за воображаемого сходства, которое этот фрукт имеет с концом пальца. Хотя финики, как правило, желтоватого цвета, некоторые из них черные, некоторые белые, а другие коричневые: одни также сладкие, а другие горькие. Самые лучшие называются *королевскими финиками* и импортируются в эту страну из Туниса.

Каждое дерево дает десять или двенадцать гроздей плодов, которые после сбора подвешивают в сухом месте до тех пор, пока из них не испарится столько влаги, чтобы их можно было упаковать в ящики для вывоза.

Почти все части финикового дерева полезны. *Древесина*, хотя и имеет губчатую структуру, используется для изготовления балок и стропил домов, а также для изготовления сельскохозяйственных орудий, которые, как говорят, очень долговечны. В пищу употребляют *сердцевину* молодых деревьев, а также молодые и нежные *листья*. Из старых листьев и их стеблей женщины и дети Валенсии делают циновки, корзины и другую утварь, а из других нитевидных частей изготавливают веревки и различные виды канатов. Ведется

значительная торговля этими листьями, которые под названием *пальм* отправляются в Италию для использования в грандиозных религиозных церемониях Вербного воскресенья. В Персии из плодов перегоняют крепкий спирт; и во многих местах из *косточек* делают масло, а оставшуюся пасту дают в пищу крупному рогатому скоту и овцам.

ПЕНТАНДРИЯ.

258. *МАСТИКА* - смолистое вещество, получаемое из невысокого дерева или кустарника (*Pistacia lentiscus*), произрастающего в Леванте.

У него очередные крылатые листья, состоящие из нескольких пар копьевидных листочков, и шипы из очень мелких цветков, которые выходят из места соединения листьев с ветвями.

Способ получения этой смолы заключается в надрезании поперек дерева в разных частях. Из них сок выделяется каплями, которые стекают на землю и остаются там до тех пор, пока они не станут достаточно твердыми, чтобы их можно было собрать для использования. Сезон для этого процесса начинается в сухую погоду в начале августа и длится до конца сентября. Лучшая мастика - та, что импортируется с острова Сцио. Мы получаем его в виде полупрозрачных зерен желтоватого цвета. При нагревании они издают приятный запах, а при разжевывании сначала крошатся, а затем слипаются и становятся мягкими и белыми, как воск.

У турецких женщин принято жевать эту смолу, чтобы сделать дыхание приятным, а также полагая, что она делает их зубы белыми и укрепляет десны. Они также смешивают его с ароматными водами и сжигают с другими пахучими веществами в качестве духов. Раньше он широко использовался в медицине как средство против боли в зубах и деснах; и, растворенный в винном спирте, как облегчение при упорном и длительном кашле; но в настоящее время он почти полностью не используется для этих целей; и используется главным образом в составе лака и дантистами для заполнения полостей гнилых зубов.

The *Древесина* мастичного дерева импортируется толстыми узловатыми кусками, снаружи покрытыми корой пепельного цвета. Это дерево считается мягким бальзамическим вяжущим средством; и приготовление из него под названием *aurum potabile* настоятельно рекомендуется некоторыми немецкими авторами при кашле, тошноте и слабости желудка.

259. *КОНОПЛЯ* - волокнистая часть стеблей растения (*cannabis sativa*, рис. 82), которое в диком виде произрастает в Ост-Индии и широко культивируется в разных частях Европы.

У него нижние листья в виде тонких пальцевидных делений; мужские цветки в виде маленьких рыхлых шипов на конце стебля и ветвей; женские цветки одиночные, на стыке листьев и стебля.

Основной страной для производства конопли как предмета торговли является Россия, и лишь немногие другие страны Европы выращивают ее в количестве, достаточном для собственного потребления. Его выращивают в некоторых частях Великобритании, но особенно в графствах Саффолк и Норфолк. Лучше всего для этого подходит влажная, но рыхлая супесчаная почва или черная плесень низменностей у воды. Семена высевают в апреле или мае; и растения, достигающие высоты пяти-шести футов, находятся в состоянии взойти через три-четыре месяца; мужское растение, или *конопляная* кочерыжка, как ее еще называют, созреет за некоторое время до женских растений, которые носят название *карле* или *конопляная семенная*.

Как только конопля выдернута, ее связывают в пучки и раскладывают сушиться; и примерно через десять дней пучки разрыхляют наверху, и один человек прикрепляет головки к барьеру, в то время как другой с помощью небольшого молотильного цепа выбивает семена.

При заготовке конопли для производителя используются два способа. Один из них заключается в том, чтобы разложить их на стерне или пастбище, чтобы волокнистые части можно было отделить при постепенном изменении погоды; другой - погрузить пучки на несколько дней в стоячую воду. Следующий процесс заключается в отделении коры, или пеньки, от стеблей: это производится либо путем выдергивания стебля вручную, либо с помощью оборудования, аналогичного тому, которое используется при заготовке льна ([97](#)). После некоторых других операций пеньку взбивают на мельницах, а затем расчесывают или выделывают, протягивая ее через инструменты, называемые *волосками*, которые чем-то похожи на гребни производителей шерсти.

Подготовленную таким образом пеньку прядут в нить, из которой делают шпагат, веревки и канатное снаряжение любого вида; и ткут в холст и прочную ткань различных видов. Действительно, важность этого производства, особенно для изготовления канатов и такелажа судов, настолько велика, что, чтобы стимулировать его рост, в 1783 году был принят парламентский акт, устанавливающий вознаграждение в размере трех пенсов за камень за всю коноплю, выращиваемую в Великобритании, и вводящий высокие пошлины на коноплю, импортируемую из зарубежных стран.

Из *конопляного семени* под давлением получают ценный вид *масла*, которое особенно приспособлено для горения, так как оно совершенно прозрачное и без запаха: из него также делают мыло, называемое зеленым мылом. Сами семена иногда используются в кормлении домашней птицы, исходя из представления, что они заставляют кур откладывать большее количество яиц, чем они могли бы сделать в противном случае. Их также дают в пищу певчим птицам; но, если их давать в большом количестве, предполагается, что они повреждают оперение. *Стебли* после того, как с них снята конопля, служат отличным топливом. Вода, в которой была замочена конопля, в высокой степени ядовита.

260. ХМЕЛЬ - это высушенные цветочные почки вьющегося британского растения (*Humulus lupulus*, рис. 81), с грубым и угловатым стеблем и листьями, обычно состоящими из трех или пяти долей или делений и зазубренными.

Хотя в диком виде хмель в большом изобилии растет на живых изгородях в нескольких частях юга Англии, есть основания предполагать, что об его использовании впервые стало известно на Континенте во времена правления Генриха Восьмого.

Плантации хмеля требуются несколько лет роста, прежде чем она достигнет совершенства. Растения начинают распускать свои молодые побеги примерно в апреле месяце. Когда они находятся на высоте трех-четырёх дюймов над землей, вбивают шесты высотой около двадцати футов, чтобы поддерживать их во время роста. Сезон сбора хмеля обычно начинается примерно в середине сентября. Эту работу выполняют мужчины, женщины и дети. Когда соответствующие корзины, мусорные баки или кровати готовы, растения срезают близко к земле и поднимают шесты. Их размещают на бункерах вместе с растениями, и по три или более человека с каждой стороны собирают хмель. После этого их сушат в печи, а когда они высохнут, относят в помещение, называемое кладовой, и хранят в течение пяти или шести дней, пока они не будут в состоянии быть упакованными в мешки. Это делается через круглое отверстие, или ловушку, вырезанную в полу складского помещения, точно равное по размерам горловине мешка и непосредственно под которым эта горловина крепится. В каждый из нижних углов мешка завязывается небольшая пригоршня хмеля; и человек, называемый упаковщиком, помещается в него и тяжелым свинцовым грузом, который он постоянно передвигает в тех местах, где он не ступает, очень плотно вдавливают хмель в мешок, так же быстро, как его бросает ему другой работник. Таким образом, работа продолжается до тех пор, пока мешок не будет полностью заполнен, после чего в каждом из верхних углов завязывается по несколько петель хмеля тем же способом, что и в нижнем. Они служат ручками для перемещения мешков. Затем пакет убирают, а его горловину должным образом зашивают и закрепляют.

Хмель лучшего цвета и лучшей пробы помещают в мешки более тонкой выделки, чем другие, под названием *кармашки*; а низшие сорта упаковывают в более грубую холщовую ткань, называемую *мешками*.

Когда сбор хмеля завершен, жерди очищают от привязок или растений, которые прилипли к ним, и складывают в штабель. *Связующие* после полного высыхания складываются в штабеля или помещаются в сараи для использования в качестве топлива в печах или иным образом. Иногда их сжигают на земле, чтобы зола служила навозом, топчут во дворе фермы или позволяют рабочим убирать ее для собственного использования.

Поскольку растения хмеля подвержены различным повреждениям во время роста, они считаются очень ненадежной культурой. Они страдают от нападений насекомых, от медвяной росы, от фитофтороза, от жаркой солнечной погоды после дождя, а также от ветров и бурь.

Основное *применение хмеля* в пивоварении заключается в сохранении солодового ликера и придании ему приятного ароматного горьковатого привкуса. Лучший хмель используется

для приготовления эля и более изысканных сортов солодовых ликеров, а для портера используются более низкие сорта. Говорят, что запах хмеля, развешанный над кроватью, или подушка, набитая хмелем, способствуют засыпанию после того, как применение опиума не помогло. *Молодые побеги* и ботву бедняки часто собирают с изгородей, отваривают и употребляют в пищу на манер спаржи. Из древесной части *связок хмеля*, после замачивания в воде и измельчения в кашу, можно изготовить грубую бумагу.

ГЕКСАНДРИЯ.

261. *Ямс* - американский и вест-индский корнеплод очень неправильной формы, обладающий свойствами, несколько сходными со свойствами картофеля, но менее мучнистый и в сыром виде очень вязкий.

Растения (*Dioscorea bulbifera*), из которых образуются эти корни, имеют листья в форме сердца и стебель, стелющийся по земле, как плющ.

Говорят, что в некоторых богатых землях Южной Америки ямс достигает веса пятьдесят-шестьдесят фунтов каждый; и он настолько продуктивен, что на акре земли, засеянном им, образуются корни весом от 20 000 до 30 000 фунтов. Батат размножают закладкой глазков таким же образом, как мы сажаем картофель, и через шесть-восемь месяцев он достигает зрелости.

Когда их выкапывают из земли, их некоторое время выставляют на солнце для просушки; и если после этого их упаковать в бочки, наполненные сухим песком, они могут храниться без повреждений в течение многих месяцев. Следовательно, они часто используются в качестве морского припаса для судов, собирающихся отправиться в дальние плаванья, и их часто привозят в Англию. Было предпринято несколько попыток культивировать ямс на этом острове; и они увенчались определенным успехом в графствах Мид-Лотиан, Перт и Стерлинг в Шотландии, где он используется для кормления крупного рогатого скота. Существует два вида: один красный, а другой белый. Первые из них содержат более питательную пищу, чем вторые, хотя их вкус гораздо менее превосходный.

У негров на островах Вест-Индии батат является очень важным продуктом питания. В жареном виде он настолько полезен и питателен, что его предпочитают даже хлебу. Как и картофель, батат можно превратить в хлеб, смешав с порцией пшеничной или ячменной муки. Иногда из них готовят суп, пудинги и другие полезные блюда.

ОКТАНДРИЯ.

262. АБЕЛЕ, или БОЛЬШОЙ БЕЛЫЙ ТОПОЛЬ (*Populus alba*, рис. 74), - британское дерево, растущее в изгородах и лесах, недалеко от ручьев, и известное тем, что его листья почти треугольные, неровно зазубренные по краям и хлопковые снизу.

Быстрота роста этого дерева настолько велика, что иногда за один год оно дает побеги длиной от восемнадцати до двадцати футов; а полного роста деревья достигают в течение двадцати лет. Древесина белая и мягкая, но жесткая, с мелкими зернами, не подвержена деформации или усадке. Поэтому он был признан полезным для настила полов в помещениях, а также для изготовления планок и упаковочных коробок. Для токарных изделий он предпочтительнее большинства других пород дерева из-за его особой белизны и легкости, с которой он обрабатывается на токарном станке. "Из этого дерева, - говорит Эвелин, - люди также делали защитные щиты во времена мечей и щитов".

Говорят, что кора дерева абеле полезна как средство при перемежающихся лихорадках; а Диоскорид сообщает нам, что если ее мелко нарезать и высеять в ручейки, хорошо и обильно смочив, то получится обильный урожай грибов.

263. ОСИНА, или ДРОЖАЩИЙ ТОПОЛЬ (*Populus tremula*), - дерево, растущее во влажных лесах; листья у него почти круглые, зубчатые и угловатые по краям, гладкие с обеих сторон и прикреплены к черешкам, таким длинным и тонким, что их колышет малейший ветер.

Вряд ли найдется ситуация, при которой осина не будет цвести, но лучше всего это удастся там, где почва влажная и щебнистая. Его древесина легкая, пористая, мягкая и белого цвета; и, хотя она уступает по качеству древесине белого тополя, она пригодна для многих полезных целей, особенно для полевых ворот, рам вьючных седел, ведер для молока, сабо и для изготовления узоров по дереву. Это не подходит для кроватей, так как в них могут завестись клопы. В некоторых странах из коры молодых деревьев делают факелы.

264. ЧЕРНЫЙ ТОПОЛЬ (*Populus nigra*, рис. 75) - местное дерево этой страны, известное своими листьями в форме лопатки, которые сужаются к концу, зазубрены и гладкие с обеих сторон.

Это дерево быстро растет и достигает значительных размеров. Его древесина мягкая и легкая и в некоторых отношениях полезна для гравиров; иногда ее распиливают на доски, хотя они, как правило, не пользуются большим уважением. The bark настолько толстая и легкая, что рыбаки нередко используют ее в качестве буйков или поплавков для поддержки своих сетей. Жители Камчатки сушат и измельчают в порошок внутреннюю кожуру черного тополя и используют ее в качестве ингредиента для приготовления хлеба. Бутоны, когда они только появляются, покрыты вязким и ароматным соком и содержат его, который можно с успехом использовать в пластырях.

265. *ЛОМБАРДСКИЙ или ИТАЛЬЯНСКИЙ ТОПОЛЬ* (*Populus dilatata*) в диком виде растет в Ломбардии и северных частях Италии и отличается своими несколько лопатообразными и зубчатыми листьями, гладкими с обеих сторон и более широкими, чем в длину.

Благодаря своему тонкому и перпендикулярному росту ломбардский тополь считается полезным для изготовления шестов для хмеля и может быть использован в качестве мачт для небольших судов. Древесина мягкая и без сучков, используется столярами, плотниками и плотницкими мастерами. Рекомендуются как особо ценный для полов зернохранилищ, поскольку некоторые люди считают, что он настолько вреден для насекомых, что долгоносики не будут жить в таких зернохранилищах. Из него могут быть изготовлены очень гибкие стержни для тележек или валы для колес; и, не подверженный раскалыванию, он особенно приспособлен для упаковочных ящиков.

Рост этого дерева настолько быстрый, а площадь земли, которую оно занимает, настолько мала, что оно пользуется почти всеобщим спросом в качестве декоративного дерева в местах, недостаточно просторных для выращивания деревьев более раскидистой формы.

ПОЛИАНДРИЯ.

266. *САГО* - это гранулированный препарат из сердцевинки вида пальмы (*Cycas circinalis*), произрастающего в Индии и Африке.

Это дерево достигает высоты тридцати или сорока футов; у него прямой и несколько тонкий стебель и крылатые листья на верхушке, каждый длиной семь или восемь футов, с длинными и узкими листочками.

Приготовление саго в различных формах составляет основной источник занятий жителей многих частей Малабарского побережья, а также жителей нескольких островов Ост-Индии.

Ствол сагового дерева содержит мучнистую сердцевину, для получения которой его распиливают на кусочки. После вынимания сердцевинки ее взбивают в ступках и, залив массу водой, оставляют на несколько часов для отстаивания; после чего ее процеживают через грубую ткань, а самые мелкие частицы пропускают вместе с водой, более крупные оставляют и выбрасывают или промывают через волосяное сито, через которое могут проходить только съедобные части. Им дают утихнуть. Затем воду сливают, а из муки, должным образом высушенной, делают лепешки и выпекают для использования или гранулируют способом, несколько сходным с тем, который используется при приготовлении тапиоки ([251](#)). Именно в последнем состоянии саго импортируется в Европу, где оно широко используется в качестве питательного и приятного рациона для больных людей, в пудингах и других кулинарных приготовлениях.

267. *МОЖЖЕВЕЛЬНИК ОБЫКНОВЕННЫЙ* (*Juniperus communis*) - вечнозеленый кустарник с тонкими и заостренными листьями, который растет на пустошах в нескольких частях юга Англии.

Листья растут по три; каждый имеет на конце корешок и длиннее спелого плода, который представляет собой черновато-фиолетовую ягоду.

Ягоды сначала зеленые; и они остаются на деревьях два года, прежде чем созреют и приобретут свой пурпурный цвет. При созревании они приобретают сладковатый ароматный вкус. Шведы готовят из этих ягод напитков, который они считают полезным как лекарство; а в некоторых частях континента ягоды можжевельника обжаривают, измельчают и используют в качестве заменителя кофе. В Швеции их едят на завтрак в виде консервирования, а в Германии их часто используют в качестве кулинарной приправы, особенно для придания особого вкуса кислым сухарикам. Спиртные напитки, пропитанные дистиллированным из них эфирным маслом, имеют название можжевелевой воды или *джина*. Но обычной практикой является использование вместо этого скипидарного спирта (246). Ягоды можжевельника импортируются в эту страну из Голландии и Италии. Их запах сильный, но не неприятный; а вкус теплый, острый и сладковатый, оставляющий горьковатый привкус во рту. Эфирное масло этих ягод, смешанное с ореховым маслом (241), служит отличным лаком для картин, изделий из дерева и железа.

The *Древесина* можжевельника красноватого цвета, очень твердая и настолько прочная, что прослужит без гниения более ста лет. Он используется при облицовке, для изготовления шкафов и декоративной мебели. Древесный уголь, полученный из него, дает столь продолжительный жар, что, как говорят, тлеющие угольки были найдены в золе можжевелевых деревьев после того, как они пролежали в земле более двенадцати месяцев. Такова волокнистая природа *коры*, что из нее можно изготавливать веревки и другие снасти.

Из щелей коры или через отверстия, сделанные в ней насекомыми, выделяется смолистая камедь, которая имеет название *камедный сандарач*. Она бледно-желтоватого цвета, очень хрупкая и легко воспламеняется, обладает острым ароматическим вкусом и при сжигании издает ароматный запах. Его импортируют с Континента небольшими кусочками или надрывами, размером примерно с горошину. Измельченное в порошок и пропущенное через мелкое сито, это вещество называется *роупсе*, которое используется для растирания писчей бумаги в местах, где она была поцарапана. Значительные количества этой смолы расходуются на приготовление лака, особенно одного вида, используемого столярами и художниками, под названием *вернис*.

268. *КРАСНЫЙ* или *ОБЫКНОВЕННЫЙ КЕДР* - это разновидность можжевельника (*Juniperus virginiana*), который растет в Северной Америке и Вест-Индии.

Он отличается тем, что его листья растут по трое и закреплены своим основанием, причем молодые лежат друг на друге, а более старые раскидистые.

The *Древесина* этого дерева пользуется большим спросом для изготовления внешних поверхностей черных грифельных карандашей. Он мягкий и не поддается полировке, но благодаря своему сильному аромату и, следовательно, стойкости к нападениям насекомых, его нередко используют для обработки днищ выдвижных ящиков и внутренней поверхности шкафов. Несколько лет назад он пользовался большим спросом для отделки деревянных панелей и корпусных работ; но с тех пор, как появилось красное дерево, им в значительной степени пренебрегли для этих целей.

269. *ТИС* - хорошо известное вечнозеленое дерево (*Taxus baccata*), у которого темные, узкие, заостренные и колючие листья и красные ягоды, в полый части оконечности которых появляется зеленое семя.

Раньше выращивание тиса было очень обширным почти на всей территории британских владений, поскольку из *древесины* этого дерева, особенно твердой, гладкой и упругой, наши предки изготавливали свои луки. Поэтому, а также из-за своего мрачного и похоронного вида, его обычно сажали на церковных дворах. Но когда огнестрельное оружие начало вытеснять использование лука, тис культивировался только как декоративное дерево в парках и местах отдыха.

В формальном стиле садоводства, который был распространен в древности, немногие деревья вызвали большее восхищение, чем это, начиная с того, что их можно было подстричь, не повредив, практически в любой форме. Тисам придавали форму людей, четвероногих, птиц, кораблей и других растительных чудовищ, но в последние годы подобные абсурдные фантазии почти полностью исчезли. В настоящее время эти деревья с успехом высаживают в виде живых изгородей, как ограду для садов и кустарников, которым ничто не может повредить.

The *Древесина* тиса твердая, с красивыми прожилками и хорошо поддается полировке. Следовательно, он ценен как древесина для облицовки и широко используется для изготовления картонных коробок, небольших шкафчиков и других изделий. Он часто используется токарями и краснодеревщиками; и, возможно, мог бы с успехом заменить шкатулку (232) граверами и другими художниками по этому дереву. Благодаря своей твердости и долговечности из него можно изготавливать шестеренки для мельничных колес, оси деревьев и шлюзы для рыбоводных прудов, которые почти не подвержены гниению. *Ягоды* сладкие и липкие, их часто едят дети без каких-либо неудобств; хотя, когда их едят в избытке, и особенно если проглотить косточки, они вредны. Горячий спирт, без сомнения, можно было бы получить из них путем дистилляции. *Листья* тисового дерева чрезвычайно ядовиты как для человека, так и для крупного рогатого скота.

МОНСИЯ.

270. ПОДОРОЖНИК (*Musa paradisiaca*), широко культивируемый в Вест-Индии и Южной Америке, имеет мягкий стебель высотой пятнадцать-двадцать сантиметров с несколькими листьями на верхушке и приносит плод бледно-желтого цвета, несколько напоминающий по форме огурец, около фута длиной и двух дюймов толщиной.

Листья часто достигают восьми футов в длину и более двух футов в ширину и настолько тонкие и нежные, что их часто срывает ветер. Плоды образуются гроздьями такой величины, что каждая весит сорок фунтов и выше.

Для негров островов Вест-Индии подорожник - бесценный плод, и, подобно хлебу для европейцев, он у них называется посохом жизни. Только на Ямайке этими деревьями засажены многие тысячи акров. Этот фрукт обычно собирают до того, как он созрел, и после того, как с него снимают кожицу, некоторое время обжаривают на открытом огне; затем его очищают от кожуры и употребляют в пищу как хлеб, которому он является отличной заменой. Бананы иногда отваривают и едят с соленым мясом; их также нарезают ломтиками, обжаривают, толкут, делают пудинги и используют различными другими способами. С их помощью откармливают лошадей, крупный рогатый скот, свиней и других домашних животных. Когда они созреют, их можно есть сырыми, и в таком виде они имеют вкус спелой груши.

The *Листья* подорожника, будучи мягкими и гладкими, иногда используются в качестве приправы после образования волдырей, а в зеленом виде - в качестве корма для свиней.

Вегетация этого дерева происходит так быстро, что если провести поперек линию или нитку на уровне верхушки одного из листьев, когда он начнет распускаться, то в течение часа будет видно, что он вырос почти на дюйм.

271. БАНАН - ценное растение (*Musa sapientum*) , произрастающее в Вест-Индии и других тропических странах, с листьями около шести футов в длину и шириной в фут посередине; плоды длиной четыре или пять дюймов и формой напоминают огурец.

В зрелом состоянии банан представляет собой приятный на вкус фрукт мягкой и сочной мякотью; его часто добавляют в десерты в Вест-Индии. Испанцы из суеверия не любят резать этот фрукт поперек; они всегда нарезают его из конца в конец, потому что в первом случае срез представляет воображаемое сходство с инструментами распятия нашего Спасителя. Банан иногда обжаривают ломтиками в виде оладий. Если мякоть этого фрукта отжать через мелкое сито, из нее можно сформировать небольшие хлебцы, которые после надлежащей сушки могут храниться в течение длительного времени.

272. ПРОСО - это маленькое желтоватое семя травянистого растения (*holcus sorghum*), с большими и компактными стеблями, которые достигают высоты семи-восьми футов, и широко культивируется в нескольких частях Индии и Африки.

В некоторых странах семена проса перемалывают в муку и из них делают хлеб; но он получается коричневым и тяжелым. Однако он полезен в других отношениях в качестве корма и является отличным семенным материалом для откорма домашней птицы. Путем ферментации из него получают хороший уксус, а при дистилляции получается крепкий спирт. Семена проса импортируются в эту страну из Ост-Индии главным образом для приготовления пудингов, и многие предпочитают их рису. Стебли проса, подвергнутые тому же процессу, что и сахарный тростник, дают сладкий сок, из которого можно приготовить превосходный сорт сахара.

273. ГУММИАРАБИК - хорошо известное лекарственное средство, получаемое из дерева (*Mimosa nilotica*), произрастающего в Египте.

У этого дерева листья двукрылые, с шипиками у основания, и маленькие цветки шаровидной формы, растущие по четыре или пять вместе на тонких ножках.

Основные поставки гуммиарабика в эту страну осуществляются из Берберии, Турции и стран Персидского залива. Среднее количество, импортируемое из Персидского залива в период с 1804 по 1808 год, составляло около 7500 сотенных килограммов в год, а цена, по которой оно продавалось на распродажах Ост-Индской компании, составляла около 3л. за сотню килограммов. Раньше его упаковывали в шкуры, но теперь привозят в больших бочках. Деревья, дающие его, в изобилии растут во многих частях Африки и Азии, но камедь свободно выделяется из них только в тропических регионах. Он выделяется из трещин в коре точно так же, как камедь вишневых и сливовых деревьев в наших садах: и под воздействием воздуха вскоре становится твердым. Нам сообщают, что в некоторых частях Египта жители добывают эту камедь, отваривая кусочки древесных корней и затем отделяя их от воды. Мы получаем гуммиарабик в виде небольших неправильной формы масс или шероховатых кусочков бледно-желтоватого цвета и округлой формы.

Следует, однако, отметить, что большая часть жевательной резинки, которая продается в магазинах под этим названием, таковой не является, а производится из другого вида дерева (*Мимоза Сенегальская*), и правильно называется камедь *Сенегальская*, последняя импортируется из Сенегала, Гвинеи и других частей Африки. Обычно его можно увидеть в виде крупных шероховатых кусков округлой формы и коричневатого оттенка, более или менее чистых; они обладают теми же свойствами, что и другие, и стоят намного дешевле.

Из-за своих слизистых свойств эти два вида камеди, известные под названием гуммиарабик, ранее использовались для различных медицинских целей; считалось, что они очень полезны при кашле и охриплости. В настоящее время они востребованы главным образом производителями акварелей, красильщиками и ремесленниками различных специальностей. В Африке последние составляют основной ингредиент в пище жителей. Иногда они растворяют его в молоке, и этот раствор считается любимым угощением некоторых племен.

Высушенный сок из незрелых плодов египетской мимозы называется *акацией* и по сей день широко используется египтянами в медицине. Иногда его завозят в эту страну округлыми массами, завернутыми в тонкие пузыри; снаружи он темно-коричневого цвета, а внутри желтовато- или красновато-коричневый.

274. МИРРА - это клейкое смолистое вещество, получаемое из дерева, которое растет в Абиссинии, Аравии и других странах Востока, но о котором мы до сих пор ничего определенного не знаем. мистер Брюс, однако, предположил, что это разновидность мимозы.

Этот препарат обычно импортируется в виде зерен неправильной формы, коричневатого или красновато-желтого цвета и слегка прозрачных. Запах у нее ароматный, а вкус острый и горький. Предполагается, что по своему лечебному действию мирра при приеме внутрь согревает и укрепляет желудок, а также другие внутренние органы. Считается, что он противостоит гниению во всех частях тела; и, следовательно, был рекомендован в качестве лекарства при злокачественных, гнилостных и чумных лихорадках; и при оспе.

На распродажах Ост-Индской компании этот препарат продается из расчета около двадцати фунтов на сотню веса. Однако она подвержена большим злоупотреблениям. Более крупные массы, в частности, часто представляют собой искусственную композицию, искусно покрытую слоем мирры.

ПРОБЛЕМА.

275. МАННА - это концентрированный или высушенный сок, получаемый из нескольких видов ясеня, но особенно из ЦВЕТУЩЕГО ЯСЕНЯ (Fraxinus ornus, рис. 76), который широко культивируется в Калабрии и на Сицилии.

Это дерево чем-то напоминает обыкновенный ясень. Листья крылатые, со странным концом, листочки продолговатые, заостренные, зубчатые, с прожилками, стоят на ножках, ярко-зеленого цвета. Цветки беловатые, появляются плотными пучками примерно в мае или июне.

Деревья, которые выращивают для производства манны, в основном посажены на восточных склонах холмов. Это вещество выделяется из них самопроизвольно; но поскольку полученного таким образом запаса было бы недостаточно для удовлетворения потребности, в коре делают надрезы, чтобы получить его в большем количестве. Эти надрезы делают в летнее время вдоль дерева, и каждый длиной примерно в пядь. Они начинаются в нижней части ствола и повторяются вверх, на небольшом расстоянии друг от друга, на высоте ветвей. Сначала срезают одну сторону дерева; другую сторону оставляют до следующего года, когда она подвергается аналогичной обработке. Из полученных таким образом ран немедленно начинает вытекать густой беловатый сок, который постепенно затвердевает на коре и в течение нескольких дней приобретает консистенцию, достаточную для удаления. Его собирают в корзины, а затем упаковывают в сундуки или коробки. Иногда манна льется в таком изобилии, что стекает по земле и, таким образом, смешивается с различными

примесями, если этому не препятствовать, как это иногда бывает, подкладывая для ее получения большие листья, камни, щепки дерева или солому. Сбор манны обычно заканчивается примерно в конце сентября.

Это вещество известно фармацевтам под разными названиями в зависимости от его чистоты, а не из-за каких-либо существенных различий в самом изделии. Лучшая калабрийская манна импортируется в виде продолговатых, легких и рассыпчатых хлопьев или кусочков беловатого или бледно-желтого цвета и слегка прозрачного на вид. Низшие сорта влажные, маслянистые и более темного цвета.

Манна - это мягкое и приятное слабительное лекарство, особенно с добавлением небольшого количества воды с корицей или другого теплого ароматизатора: она полезна при астматических жалобах, а также при воспалительных поражениях груди. Иногда его подделывают смесью сахара и меда, смешанных с небольшой порцией скаммони.

Чудодейственное вещество, упомянутое в Ветхом Завете под названием манна, конечно, нельзя считать имеющим какое-либо отношение к полученной таким образом манне. Это замечание не было бы сделано, если бы молодые люди иногда не путали эти два вещества.

276. *ЯСЕНЬ* (*fraxinus excelsior*, илл. 79) - хорошо известное британское дерево с крылатыми листьями; листочки в четырех или пяти парах, с нечетной, зазубренные и без ножек; и цветки без лепестков.

В последние годы это ценное дерево было широко посажено в нескольких частях Англии. Оно отличается выносливостью и процветает даже на бесплодных почвах. При посадке во влажных местах корни, широко распространяющиеся во всех направлениях вблизи поверхности, имеют тенденцию делать почву сухой и твердой. *Древесина*, которая обладает редким преимуществом, заключающимся в том, что в молодом состоянии она почти так же хороша, как и в старом, белая и настолько твердая, что обычно считается следующей по ценности после дуба. Он широко используется производителями карет, колесными мастерами и тележными мастерами; из него изготавливают плуги, оси, валы колес, бороны, лестницы и другие сельскохозяйственные орудия. Он также используется судостроителями для различных целей и бондарями для изготовления обручей чанов и бочек. Там, где из-за частой резки дерево стало узловатым, неправильной формы и с прожилками, оно пользуется большим спросом у механиков на Континенте для изготовления столярных изделий. Лучший сезон для рубки ясеня - с ноября по февраль. В качестве топлива это дерево горит лучше, пока оно влажное и зеленое, чем другая древесина.

Нам сообщают, что в северных частях Ланкашира, когда травы мало, мелкие фермеры часто срезают верхушки ясеней, чтобы кормить своих коров *листьями* и нежными ветками; но говорят, что они портят вкус молока. Мистер Пеннант утверждает, что во времена правления королевы Елизаветы жители Колтона и Хоксхед-Феллс протестовали против количества кузниц, недавно возведенных в этой части страны, потому что они потребляли древесную стружку, которая была единственным зимним кормом для их скота. Листья ясеня раньше широко использовались для фальсификации чая под названием *смоуч*; но в последнее время эта практика была запрещена актом парламента.

The Кора ясеня используется для дубления телячьих шкур, а иногда и для окрашивания в черный и другие цвета. Внутренняя кора была предложена в качестве замены перуанской коры для лечения перемежающихся лихорадок.

277. ЧЕРНОЕ дерево - древесина разновидности пальмы (*Diospiros ebenum*), которая растет на острове Цейлон и имеет гладкие, кожистые, продолговатые и заостренные листья и шероховатые почки.

Черное и ценное вещество, известное нам под названием эбеновое дерево, является только центральной частью деревьев. Внешняя древесина белая и мягкая и либо быстро гниет, либо уничтожается насекомыми, которые не трогают черную часть. Черное дерево импортируется в эту страну из Ост-Индии. Он чрезвычайно твердый и тяжелый, допускает высокую полировку и в основном используется краснодеревщиками и инкрустаторами для облицовки шкафов и других декоративных работ. Древесина грушевого дерева, окрашенная в черный цвет, часто заменяется черным деревом.

Спелые плоды черного дерева едят туземцы Цейлона; но они вяжущие и не очень вкусны.

Линней придерживался мнения, что эбеновое дерево - это древесина кустарника (*ebenus cretica*), который растет на острове Крит и имеет шелковистые листья и розовые цветы.

278. ПАПАЙЯ - это плод размером с небольшую дыню, но очень разнообразной формы, производимый одним из видов пальмы (карика папайя), произрастающий в тропическом климате как восточной, так и западной частей света.

Дерево достигает двадцати футов в высоту и выше; обнажено почти до вершины и по всей длине покрыто шрамами от опавших листьев. Его листья расположены на ножках длиной в два фута и глубоко разделены на семь, девять или одиннадцать крупных долей. Цветки пахучие, белые, со сладким ароматом.

По форме плоды папайи иногда угловатые и приплюснутые с обоих концов; иногда овальные или круглые; а иногда пирамидальные. При созревании он желтого цвета и содержит желтую сочную мякоть сладковатого вкуса и ароматного запаха, с множеством черных или коричневых семян с бороздками. Этот фрукт редко едят сырым, но в вареном виде он считается полезным соусом к свежему мясу. Жители стран, где он встречается, иногда консервируют его в сахаре, с апельсинами и небольшими лимонами. Приготовленный таким образом, он может храниться долгое время; и в таком виде его нередко привозят в Европу. Когда папайя вырастет примерно наполовину, ее иногда маринуют в уксусе со специями.

Плод трехплодного яблока с заварным кремом (*annona triloba*) в некоторых частях Америки называют папайей.

Из *коры* папайи индейцы делают веревки. *Листья* используются вместо мыла, а из *ствола* дерева иногда делают водопроводные трубки.

ТРИХИЯ.

279. *ИНЖИР* - мясистый плод кустарника или невысокого дерева (Фигус карика, рис. 83), произрастающего на Юге Европы и в некоторых частях Азии.

Фиговые деревья разветвлены снизу, а листья крупные, гладкие и неравномерно разделены на от трех до пяти глубоких и округлых долей. Плоды растут на коротких и толстых плодоножках пурпурного цвета и содержат мягкую, сладкую и ароматную мякоть, смешанную с многочисленными мелкими семенами.

Из истории, как священной, так и мирской, явствует, что смоковница была объектом внимания в древнейшие времена. Этот фрукт был одним из самых распространенных и любимых продуктов древних греков и представлял собой очень ценную пищу для крестьян некоторых частей Италии. Фиговые деревья в настоящее время широко культивируются в Турции, Италии и Леванте, а также в Испании и некоторых южных частях Франции. Все острова архипелага в изобилии выращивают инжир, но, как правило, он очень низкого качества.

Деревья размножаются либо отпрысками, отводками, либо черенками; а процесс увеличения и созревания плодов - это искусство, требующее большого внимания. Это, как это практикуется в Леванте, называется *капрификацией* и выполняется путем надрезания бутонов инжира соломинкой или пером, смоченным в сладком масле в определенный период их роста.

Инжир сушат либо в печи, либо на солнце, предварительно окунув в обжигающий лей, приготовленный из золы смоковницы. В таком виде они используются как в медицине, так и в пищу; и считаются более полезными и более легкими для переваривания, чем в свежем виде. Они представляют собой значительную отрасль торговли и экспортируются в коробках разного размера и формы почти во все северные части Европы. Когда мы получаем их, их поверхность обычно покрыта сахаристым веществом, выделившимся из плодов. Мелкий и дешевый сорт инжира импортируется в небольших порциях или корзиночках из Фаро.

Существует множество разновидностей инжира, но обыкновенный фиолетовый - самый выносливый из всех. Это растение часто выращивают в наших садах; и, если его укрыть от северо-восточных ветров, оно созревает даже у нас в сносном совершенстве.

Древесина фигового дерева имеет губчатую структуру и, пропитанная маслом и наждаком, широко используется на континенте слесарями, оружейниками и другими мастерами по железу и стали для полировки своих работ. Он почти неразрушаем, и по этой причине раньше использовался в восточных странах в качестве гробов для забальзамированных тел.

КЛАСС XXIV.—КРИПТОГАМИЯ.

280. *ПАПОРОТНИК, или ТОРМОЗ (Pteris aquilina)*, - хорошо известное скрытогаменное растение, которое в диком виде произрастает на пустошах, в лесах и в бесплодных местах.

Хотя это растение является чрезвычайно неприятным сорняком для фермера, благодаря своим корням, проникающим глубоко в землю, оно находит различные применения в сельской экономике. Срезанный и должным образом высушенный, он служит подстилкой для лошадей и крупного рогатого скота, а также заменяет солому для покрытия крыш коттеджей и стогов. Там, где угля не хватает, его используют для обогрева печей и обжига известняка.

The Зола папоротника, поскольку из нее получается относительно чистая щелочь, часто используется производителями стекла, особенно во Франции. И в некоторых частях нашей страны бедняки смешивают этот пепел с водой и формуют из него круглые массы, которые они называют *папоротниковыми шариками*. Затем их нагревают на огне, а затем с добавлением воды превращают в лей для чистки белья. Таким образом, они являются дешевой заменой мыла.

Свиньи любят корни папоротника и будут свободно ими питаться . Нам даже сообщают, что жителей Пальмы, одного из Канарских островов, иногда заставляют заменять хлеб.

Заслуживает внимания, что, когда корень папоротника разрезают наискось, получается что-то вроде фигуры императорского или русского орла; это обстоятельство побудило Линнея назвать его *Pteris aquilina*, или "Орлиный тормоз".

281. The LICHENS составляют очень многочисленное семейство растений, которые растут на коре деревьев, на скалах, камешках и других веществах; и имеют нечеткое плодоношение в виде разбросанных бородавкообразных бугорков или наростов и гладких блюдечек или щитков, в которые вложены семена.,,

Некоторые из них имеют порошкообразный вид, а другие имеют форму корок, листьев, кустарников, трав или студенистые.

282. ИЗВЕСТКОВЫЙ ЛИШАЙНИК (lichen calcareus) состоит из белой корки с черными бугорками.

Это растение, которое встречается на известняковых скалах в Уэльсе и на севере Англии, используется для окрашивания шерстяных и других тканей в алый цвет.

283. КРАБОВИДНЫЙ ЛИШАЙНИК (Lichen parellus) представляет собой ракообразное, беловатое и гранулированное растительное вещество с чашечками того же цвета, имеющими толстую и тупую кайму.

Из этого лишайника, который встречается на скалах в горных странах, а иногда и на камнях у морского берега, получают голубоватый пигмент, называемый *лакмусовой бумажкой*. В основном его собирают со скал на севере Англии, упаковывают в бочки и отправляют в Лондон на продажу.

284. ТАТАРСКИЙ ЛИШАЙНИК (Lichen tartareus) представляет собой беловатую ракообразную растительную продукцию с желтыми чашечками или щитками, которые имеют беловатую кайму.

Жители высокогорья Шотландии собирают этот вид лишайника со скал и после очистки и некоторой дополнительной подготовки, которую производители держат в секрете, формуют из него лепешки. Их, после сушки, измельчают в порошок и продают красильщикам под названием *cudbear*, что является искажением имени Катберта, его изобретателя. В сочетании с квасцами порошок татарчатого лишайника используется для окрашивания в алый цвет, а также для получения пурпурной краски; но цвет, получаемый им, не очень стойкий.

285. АРХЕЛЛ, или ПУРПУРНЫЙ СКАЛЬНЫЙ ЛИШАЙНИК (Lichen omphalodes), представляет собой растительное растение, имеющее консистенцию, напоминающую корочку, и форму листа; сегменты со многими лопастями темно-пурпурно-коричневого цвета с тускло-фиолетовыми чашечками.

Этот вид лишайника растет на скалах на высоких каменистых вересковых пустошах в нескольких частях Англии, Уэльса и Шотландии. При правильном приготовлении он придает шерстяной ткани красновато-коричневый цвет или тусклый, но стойкий малиновый. Если окрашенную им шерсть опустить в синий чан, она приобретет красивый

фиолетовый оттенок. Иногда его используют как кровоостанавливающее средство; раньше его применяли как средство при воспалительных лихорадках и других жалобах; но в последнем отношении им сейчас полностью пренебрегают.

286. *ОРХОЛЛ, или ЛИШАЙНИК КРАСИЛЬЩИКА (Lichen rocella), представляет собой растительное растение, похожее на ракообразное растение, почти цилиндрической формы, твердое, без листьев, но малоразвитое, с черновато-коричневыми очередными бугорками.*

На Канарских островах и мысе Кабо-де-Верд, а также на Греческом архипелаге орхалл встречается в большом изобилии. Он также произрастает на Гернси и в некоторых частях Англии и используется красильщиками главным образом для придания цветения другим цветам. Это достигается путем пропускания окрашенной ткани или шелка через горячую воду, слегка пропитанную ею; но полученный таким образом налет вскоре опадает после того, как он побывал на воздухе. При особом приготовлении орхалл дает насыщенную фиолетовую настойку, действительно неуловимую, но очень красивую. Говорят, что при смешивании с раствором олова она приобретает стойкий алый оттенок. Орхалл - это вещество, обычно используемое для окрашивания спиртов термометров. И примечательно, что, подобно тому как воздействие воздуха разрушает цвет ткани, так и удаление воздуха через несколько лет производит аналогичный эффект на жидкость в этих пробирках; но при разрыве пробирок цвет восстанавливается.

287. *ИСЛАНДСКИЙ ЛИШАЙНИК (Lichen islandicus) представляет собой листовую перепончатую растительную продукцию коричневатого-зеленого цвета, зазубренную по краям и окаймленную бахромой, с большими пурпурно-коричневыми блюдцами или щитками.*

Название этого лишайника происходит от названия острова, на котором он в основном произрастает. Однако он также встречается в высокогорьях Шотландии и в некоторых северных частях Англии и Уэльса.

Он изобилует питательной слизью; и после замачивания в воде для извлечения его горьких и слабительных свойств его иногда используют как лекарство при кашле и чахотке. Из одной унции исландского лишайника, сваренного в пинте воды, получается около семи унций слизи. Жители Исландии готовят из него нечто вроде кашицы, которую смешивают с молоком. Они также отваривают его в нескольких водах, а затем подсушивают и делают из него хлеб. В Германии с его помощью изготавливают стойкую коричневую краску, а при другом способе приготовления она придает превосходный черный оттенок белой шерстяной пряжи.

288. *ПУЗЫРЧАТЫЙ ФУКУС (Fucus vesiculosus) - вид морских водорослей плоской формы, со средним ребром, цельными краями, раздвоенными, иногда бугристыми на концах, снабженный несколькими воздушными пузырями, погруженными в вещество растения.*

Безусловно, наиболее важным применением этого, одного из самых распространенных среди всех наших морских растений, является производство *водорослей*, которые в Шотландии обеспечивают работой многие трудолюбивые семьи. Пузырчатый фукус и некоторые другие близкие к нему растения так прибыльны и так высоко ценятся, что туземцы нескольких частей Западных островов сбрасывали в море большие массы камней с целью стимулировать и продлить их рост.

Для приготовления ламинарии эти растения высушивают, выдерживая в течение некоторого времени на солнце и воздухе. Затем они постепенно обжигаются в печи из ламинарий, которая обычно представляет собой круглую яму, вырытую в земле. Когда печь почти заполнена остатками сгоревших морских водорослей, все это быстро перемешивают граблями или крючком, пока оно не уплотнится или не приобретет блестящую клейкую консистенцию, по внешнему виду мало чем отличающуюся от расплавленного железа. Затем ему дают остыть, а затем помещают на склады для экспорта. В таком состоянии это нечистая разновидность газированной воды. На Оркнейских островах все внимание уделяется производству ламинарии, около 3000 тонн которой ежегодно отправляются на рынок и продаются в Лейте, Ньюкасле и других местах по цене от семи до десяти фунтов за тонну весом в две тысячи сто фунтов.

Жители Готланда варят это растение с мукой грубого помола, как корм для свиней; а беднейшие слои населения Скании покрывают им свои хижины, а также используют его в качестве топлива. На Гебридских островах сыр принято сушить без использования соли, посыпая его золой пузырчатого фукуса, которая изобилует частицами соли. Эта и другие морские водоросли служат зимним кормом для крупного рогатого скота, который регулярно выходит за ними на берег во время отлива; они также используются в качестве удобрения для земли.

Мыльный раствор, который содержится в пузырях этого растения, иногда применяют наружно в качестве лекарства для рассасывания золотушных и ожоговых опухолей, просто растирая их в руке и втирая в пораженные участки. Когда это растение прокалывают или сжигают на открытом воздухе, получается черный и солевой порошок, который под названием *растительный этиопс* был рекомендован в качестве средства для чистки зубов и для других целей.

289. *СЪЕДОБНЫЙ КРЫЛАТЫЙ ФУКУС, или ПУЗЫРЧАТКА (Fucus esculentus), представляет собой простой, неразделенный и мечообразный водоросль оливкового цвета, иногда достигающий нескольких ярдов в длину. Его стебель четырехугольный, проходит по всей длине листа и крылатый у основания.*

Это растение, которое очень распространено на некоторых берегах Шотландии, а также на берегах Корнуолла и в нескольких частях Северного Уэльса, является прекрасной пищей для крупного рогатого скота; а его стебель в отварном виде является очень любимым блюдом в Шотландии. Подходящее время для его сбора - сентябрь месяц, когда он более совершенен, чем в любое другое время года.

290. *ФУКУС СЛАДКИЙ* (*Fucus saccharinus*) - *простой, цельный, мечообразный морской водоросль без каких-либо ребер, кожистой консистенции, коричневато-зеленого цвета; часто пяти-шести футов в длину. Его стебель круглый и твердый.*

Это растение в изобилии растет на всех наших морских берегах; и если его слегка промыть от морской воды и высушить на воздухе, оно покрывается сладким мучнистым налетом. Он съедобен либо в сыром виде, либо в отварном виде в виде приправы. Иногда его подвешивают, чтобы он служил гигрометром, что он в какой-то степени делает, становясь вялым во влажной атмосфере и твердым в сухую погоду.

291. *ДУЛЬСЕ, или КРАСНЫЙ ПАЛЬЧАТЫЙ ФУКУС* (*Fucus palmatus*), *представляет собой плоскую перепончатую водоросль в форме кисти коричневато-малинового цвета, гладкую с обеих сторон и без каких-либо средних ребер.*

На рынках Эдинбурга и других частей Шотландии это растение, распространенное на большинстве британских берегов, выставлено на продажу в качестве пищевого продукта. Промытый в пресной воде, он употребляется в сыром виде сам по себе, в салате или бедняками с другими продуктами. Иногда его отваривают и используют в качестве приправы. При постепенной сушке образуется беловатое порошкообразное вещество, которое покрывает все растение и имеет сладкий и приятный вкус, чем-то напоминающий вкус фиалок. В таком виде его часто фасуют в бочки для экспорта. Некоторые люди жуют его как табак. В Шотландии его иногда используют как лекарство, и считается, что он подслащивает дыхание и уничтожает глистов.

292. *ЗЕЛЕНАЯ или СЪЕДОБНАЯ МОЧАЛКА* (*Ulva lactuca*) *представляет собой тонкую, пленчатую, прозрачную зеленую растительную субстанцию, которая встречается на скалах, камешках и ракушках, в море и канавах с соленой водой почти во всех частях Великобритании.*

В последние годы это растение, тушенное с лимонным соком, появилось на столах роскошных ресторанов в качестве соуса к жареному мясу. Хотя в свежем виде он имеет солоноватый и горьковатый привкус, и даже приготовленный таким образом, поначалу не всегда получается вкусным, все же по привычке большинство людей становятся к нему равнодушными. Умывальник, который употребляют в Лондоне, в основном готовят на западе Англии и фасуют в горшочки в готовом виде для подачи к столу. Некоторые люди используют умывание в медицинских целях, и оно считается полезным при золотушных привычках; но его едва ли можно принимать в достаточном количестве, чтобы принести большую пользу, не оказывая слишком сильного воздействия на кишечник.

293. *МОРЕЛЛЬ* (*Phallus esculentus*, рис. 84) - *разновидность гриба с голой и морщинистой ножкой и яйцевидной головкой, на внешней поверхности которой много клеток.*

В качестве ингредиента для загущения и усиления вкуса соусов и супов очень ценятся мореллы, которые в основном растут в лесах и живых изгородях на суглинистой почве. Для этой цели после сбора их нанизывают на упаковочную нить для просушки; и когда они высохнут, их можно хранить без повреждений в течение многих месяцев.

В Германии люди, занятые сбором мореллов, обнаружили, что они всегда росли в наибольшем количестве в сгоревших лесах; и, чтобы способствовать их увеличению, они привыкли поджигать леса, пока эта практика не была запрещена правительством. Какими бы полезными и вкусными ни были эти растения, было установлено, что собранные после того, как они несколько дней находились во влажной погоде, они чрезвычайно вредны.

294. *ТРЮФЕЛЬ* (*Tuber cibarium*) представляет собой шаровидный, твердый и бородавчатый гриб без корней, который растет на глубине четырех-пяти дюймов под поверхностью земли и имеет размеры от горошины до картофеля.

Этот, один из лучших съедобных грибов, встречается в основном в холмистых лесах и на пастбищах с песчаным или глинистым дном; встречается на равнинах Уилтшира, Хэмпшира и Кента. Трюфели обычно обнаруживают с помощью собак, которых учат искать их по запаху; и где бы они ни учуяли один из них, они лают и царапают его. В Италии на них примерно таким же образом охотятся свиньи.

Трюфели подают к столу либо запеченными в свежем виде, как картофель, либо нарезанными ломтиками и высушенными в качестве ингредиента для соусов и супов. Самые вкусные из них имеют внутри белый цвет и слегка отдают чесноком.

В Англии трюфели редко превышают по весу четыре-пять унций, в то время как на Континенте они, как известно, весят целых пятнадцать-шестнадцать унций каждый.

295. *СЛОЕНЫЙ ГРИБ* (*Lycoperdon bovista*) представляет собой круглую разновидность гриба, который в молодом возрасте наполнен мягкой беловатой мякотью, а в зрелом - мелким коричневым порошком.

The Порошок слоеного теста иногда используется как кровоостанавливающее средство, чтобы предотвратить кровотечение из свежих ран. Эта пудра чрезвычайно тонкая и очень вредна для глаз. Имели место случаи, когда люди, которым дули в лицо, были вследствие этого на значительное время лишены зрения; а также страдали от сильной боли и воспаления.

Существует любопытный эксперимент по извлечению шиллинга со дна сосуда с водой, не смачивая руки. Говорят, что это достигается путем посыпания небольшого количества пыли из слоеного теста на поверхность; она настолько сильно отталкивает жидкость, что образует покрытие для пальцев и защищает их от контакта с водой.

Пары слоеного теста при сжигании обладают сильным наркотическим действием; и по этой причине их иногда используют для извлечения сот из ульев, не уничтожая пчел.

296. *ОБЫКНОВЕННЫЙ ГРИБ* (*Agaricus campestris*) представляет собой гриб, состоящий из белой цилиндрической ножки и выпуклой оболочки белого или коричневатого цвета, под которой расположено неправильное расположение жабр, розоватых в молодом возрасте, но впоследствии приобретающих темно-печеночный цвет.

Когда гриб впервые появляется над землей, он гладкий и почти шаровидной формы, и в таком состоянии его называют пуговкой.

В Англии грибы пользуются большим спросом к столу. Они встречаются в диком виде в парках и на других пастбищах, где дерн не вспахивался в течение многих лет; и лучшее время для их сбора - август и сентябрь.

Их едят свежими, тушеными или запеченными; а консервируют для употребления либо сушат, либо маринуют, либо в порошке. Они также используются при приготовлении хорошо известного соуса под названием грибной кетчуп. Однако как пищевой продукт грибы ни в коем случае не являются полезными, они настолько жесткие и имеют такое большое сходство с мягкой кожей, что почти не перевариваются. Это особенно актуально, когда они имеют большой размер.

Грибы можно выращивать искусственно на специально устроенных грядках, даже в погребах; поскольку, если у них будет только тепло и влага, растения будут вегетировать без света; но наиболее подходящие условия для них - под навесами на открытом воздухе. Однако выращенные таким образом растения обладают большей выносливостью, чем те, что растут в диком виде на полях, и в других отношениях намного уступают им.

297. Существует разновидность гриба (*Agaricus georgii*), который имеет желтоватый оттенок с желтовато-белыми жабрами и, когда вырастает полностью, иногда достигает восемнадцати дюймов в поперечнике. Иногда его употребляют в пищу, но во многих случаях его употребление сопровождалось вредными последствиями.

298. Примерно в сентябре на рынке Ковент-Гарден часто выставляют на продажу высокий губчатый гриб (*Agaricus procerus*) с белыми жабрами и большим горизонтальным кольцом вокруг ножки.

299. На живых изгородях, на пастбищах и в так называемых сказочных кольцах встречается разновидность гриба (*Agaricus orcadensis*) с коричневатыми или водянисто-белыми жабрами, по два или четыре в наборе, бледно-коричневой, выпуклой и неправильной формы оболочкой и беловатой ножкой. Многие считают, что это шампиньоны французских кулинаров. У них гораздо более приятный вкус, чем у обычных грибов, но из-за своей кожистой природы они неперевариваемы, за исключением порошкообразных, с соусами или в кетчупе, которыми они просто восхитительны.

Что касается растений из семейства грибных, следует отметить, что, хотя некоторые из них съедобны, многие чрезвычайно ядовиты. Примеры фатальных последствий, возникающих в результате их неизбирательного применения, неисчислимы. Поэтому необходима большая осторожность, чтобы использовать только те виды, которые признаны полезными, особенно потому, что во многих случаях ядовитые виды едва можно отличить глазом от

безвредных. В случаях травм, вызванных ядовитыми грибами, лучшим средством, которое можно назначить, является рвотное.

300. ПОДОСИНОВИК, или ПОДОСИНОВИК (*Boletus igniarius*), представляет собой гриб, по форме напоминающий лошадиное копыто, с порами на нижней стороне, а верхняя часть очень твердая и гладкая, но отмеченная круглыми полосами или гребнями разного цвета.

Он растет горизонтально на стволах и крупных ветвях нескольких видов деревьев, когда они старые и сгнившие.

В Германии и в некоторых частях Англии этот гриб используется в качестве трута, для которого он хорошо приспособлен из-за того, что легко воспламеняется. Его готовят путем отваривания в сильном кипении, высушивания и повторной отваривки в растворе бурой соли. Во Франконии куски внутренней части мужества отбивают так, чтобы они напоминали кожу, и сшивают вместе для изготовления одежды. Жители Лапландии часто сжигают его у себя на дачах, чтобы отпугнуть разновидность гад-мухи, которая особенно вредна для молодых лесных оленей.

Этот гриб часто используется в качестве кровоостанавливающего средства для остановки кровотечения. Если предназначено для этого использования, внешнее твердое вещество срезается, а слой под ним отделяется от пористой части и хорошо отбивается молотком до тех пор, пока оно не станет податливым. Приготовленный таким образом, он хранится сухим, в виде ломтиков удобного размера, для употребления; и, хотя в этой стране он уже не так ценится, как несколько лет назад, многие континентальные хирурги очень высокого мнения о его эффективности.

КОНЕЦ ТОМА II.

К. Болдуин, Печатник,

Нью-Бридж-стрит, Лондон.

Примечания

[\[1\]](#)

Amomum cardamomum, Линн.—*Элеттерия кардамоновая*, Матон в Линн. Тран. х. стр. 254.

[\[2\]](#)

Травы так многочисленны, и их описание таким образом, чтобы его понял неопытный человек, было бы сопряжено с такими трудностями, что для читателя было сочтено более выгодным привести в этом месте только некоторые из наиболее важных видов; и просто говорить об их использовании, ссылаясь на рисунки для их дальнейшей иллюстрации.

[\[3\]](#)

Эта трава имеет только две тычинки и, следовательно, относится к классу Diandria, но помещена здесь ради общего единообразия.

[\[4\]](#)

Несколько других деревьев, помимо этого, производят красную смолу, называемую Драконьей кровью.



VEGETABLES.

[back](#)



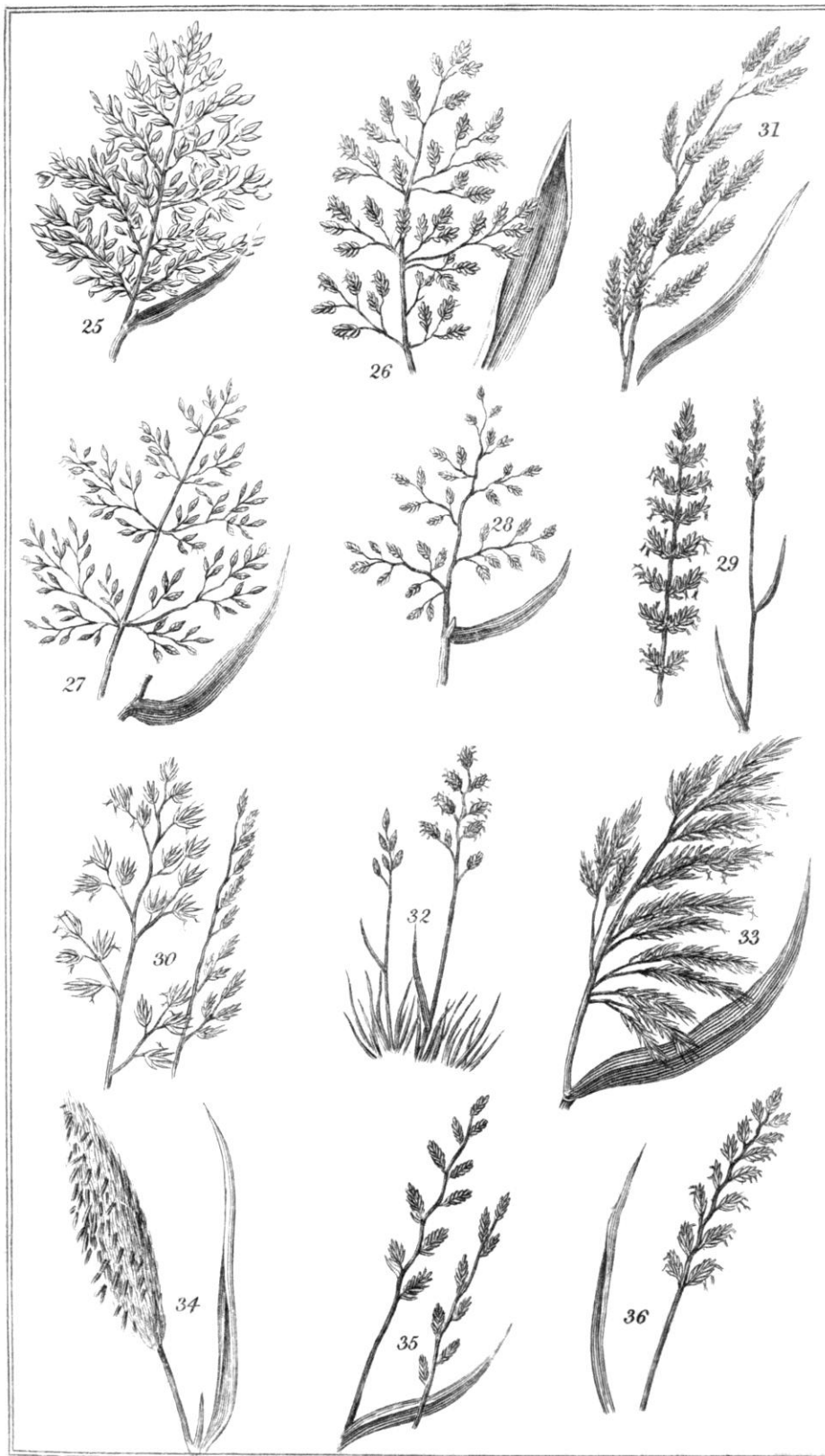
[back](#)



VEGETABLES.

J. Sturges Sculp.

[back](#)



J. Shury Sculp.

VEGETABLES.

[back](#)



J. Shury sculp.

VEGETABLES.

[back](#)



J. Shury sculp.^t

VEGETABLES.

[back](#)



J. Shury sculp.

VEGETABLES.

[back](#)



J. Shury sculp.

VEGETABLES.

[back](#)